叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 用宠物炼乳制作的馅饼(pies Made With Pet Evaporated Milk) 000001

2. 用宠物炼乳制作的馅饼(pies Made With Pet Evaporated Milk) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

用宠物炼乳制作的馅饼(Pies Made with Pet Evaporated Milk)

[paɪz]
Pies
馅饼

馅饼

[meɪd] [wɪð; wɪθ] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] MILK2
MADE **WITH** **PET** **EVAPORATED** **MILK2**
制成 和 宠物 蒸发 MILK2

采用PET炼乳制成

['kɑ:ntents]
CONTENTS
内容

内容

Apple11
Apple11
Apple11

苹果11

['æp(ə)l] Crumb13
Apple **Crumb13**
苹果 Crumb13

苹果碎屑13

[bə'nænə] Cream7
Banana **Cream7**
香蕉 Cream7

香蕉奶油7

['bʌtərskɑ:tʃ] Chiffon10
Butterscotch **Chiffon10**
奶油糖果 Chiffon10

奶油糖雪纺10

['bʌtərskɑ:tʃ] Cream15
Butterscotch **Cream15**
奶油糖果 Cream15

奶油糖果15

['kærəml; 'kɑ:rml] Custard12
Caramel **Custard12**
焦糖 Custard12

焦糖布丁12

['tʃeri] [paɪ] Supreme8
Cherry **Pie** **Supreme8**
樱桃 馅饼 Supreme8

樱桃派至尊8

['tʃɔ:klət] Chiffon11
Chocolate **Chiffon11**
巧克力 Chiffon11

巧克力戚风蛋糕11

['tʃɔ:klət] Cream6
Chocolate **Cream6**
巧克力 Cream6

巧克力奶油6

['tʃɔ:klət] Icebox13
Chocolate **Icebox13**
巧克力 Icebox13

巧克力冰盒13

['koʊkənʌt] Cream7
Coconut **Cream7**
椰子 Cream7

椰子奶油7

['koʊkənʌt] Custard9
Coconut **Custard9**
椰子 Custard9

椰子蛋奶冻9

['kri:mi] Peach6
Creamy **Peach6**
奶油状 Peach6

奶油桃子6

[kri:m] [paɪz] , [meɪd] [wɪð; wɪθ] ['pækɪdʒd] mixes5
Cream **Pies** **,** **made** **with** **packaged** **mixes5**
奶油 馅饼 , 制成 和 包装好的 mixes5

用预拌粉制作的奶油派5

Eggnog9
Eggnog9
Eggnog9

蛋奶酒9

['froʊz(ə)n] [greɪp] Ripple11
Frozen **Grape** **Ripple11**
冷冻 葡萄 Ripple11

冰冻葡萄涟漪11

['greɪəm] ['krækər] Crust4
Graham **Cracker** **Crust4**
格雷厄姆 饼干 Crust4

全麦饼干底4

['lemən] Chiffon12
Lemon **Chiffon12**
柠檬 Chiffon12

柠檬雪纺12

['lemən] Cream6
Lemon **Cream6**
柠檬 Cream6

柠檬奶油6

[laɪm] Chiffon12
Lime **Chiffon12**
酸橙 Chiffon12

青柠雪纺12

['meɪp(ə)l] - [nʌt] Chiffon7
Maple **-** **Nut** **Chiffon7**
枫 - 坚果 Chiffon7

枫果雪纺7

Meringue5
Meringue5
Meringue5

蛋白酥皮5

Pastry4
Pastry4
Pastry4

糕点4

Pecan15
Pecan15
Pecan15

Pecan15

['paɪnæp(ə)l] - Cheese14
Pineapple - Cheese14
菠萝 - Cheese14

菠萝奶酪14

[pleɪn] Custard12
Plain Custard12
清楚的 Custard12

原味蛋奶冻12

Pumpkin10
Pumpkin10
Pumpkin10

Pumpkin10

['rɔɪəl] Mince9
Royal Mince9
皇家 Mince9

皇家肉末9

['strɔːberi] Chiffon8
Strawberry Chiffon8
草莓 Chiffon8

草莓雪纺8

['strɔːberi] Marshmallow14
Strawberry Marshmallow14
草莓 Marshmallow14

草莓棉花糖14

[swiːt] [pə'teɪtoʊ][ɔːr] Squash10
Sweet Potato or Squash10
甜的 土豆 或者 Squash10

红薯或南瓜10

[tɪps] [ɑːn] ['meɪkɪŋ] ['flʌfi] Meringue5
Tips on Making Fluffy Meringue5
尖端 在 制作 蓬松的 Meringue5

制作蓬松蛋白酥皮的技巧5

[tɪps] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] ['pɜːrfɪkt] Pastry4
Tips on Baking Perfect Pastry4
尖端 在 烘烤 完美的 Pastry4

烘焙完美糕点的秘诀4

[tuː; tə] [meɪk] ['tendər] , ['fleɪki] Pastry3
To Make Tender , Flaky Pastry3
到 制作 投标 , 片状的 Pastry3

制作酥脆嫩滑的糕点3

[wɪpt] Topping15
Whipped **Topping15**
鞭打 Topping15

鲜奶油15

[ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] [bʊk] ['demənstreɪt] [ðə; ði]['beɪsɪk]['prɪnsəp(ə)lz][ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ɔ:l] [taɪps] [ʌv; əv]
The **recipes** **in** **this** **book** **demonstrate** **the** **basic** **principles** **of** **making** **all** **types** **of**
这 食谱 在 这 书 证明 这 基本的 原则 的 制作 全部 类型 的
[paɪz] [sək'sesfəli] .
pies **successfully** **.**
馅饼 成功地 .

本书中的食谱展示了成功制作各种馅饼的基本原理。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] ,
In **addition** **,**
在 添加 ,

此外，

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]['resəpɪz] [ʃoʊ] [haʊ][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv][pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]['hɛlps] [meɪk] ['betər]
some **of** **the** **recipes** **show** **how** **the** **use** **of** **Pet** **Evaporated** **Milk** **helps** **make** **better**
一些 的 这 食谱 展示 如何 这 使用 的 宠物 蒸发 牛奶 帮助 制作 更好的
[kri:m] ,
cream **,**
奶油 ,

有些食谱展示了使用PET淡奶如何帮助制作出更好的奶油。

['kʌstərd] , [ænd; ənd] [ʃɪ'fɑ:n] [paɪz] — [æt; ət]['loʊər][kɔ:st] .
custard **,** **and** **chiffon** **pies** **—** **at** **lower** **cost** **.**
蛋奶冻 , 和 薄纱 馅饼 — 在 降低 成本 .

蛋奶冻和戚风馅饼——价格更低。

[sɪns] [pet][mɪlk][ɪz][hə'mɑ:dʒənaɪzd][mɪlk] ['kɑ:nsntreɪtɪd] [tu:; tə]['dʌb(ə)l] ['rɪtʃnəs] ,
Since **Pet** **Milk** **is** **homogenized** **milk** **concentrated** **to** **double** **richness** **,**
自从 宠物 牛奶 是 均质化 牛奶 集中 到 双倍的 丰富 ,

由于宠物奶是经过均质化处理、浓缩至两倍浓度的牛奶，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][æn; ən][aɪ'di:əl] [ɪn'gri:diənt] [fɔ:r; fər] [ði:z] [paɪz] .
it **is** **an** **ideal** **ingredient** **for** **these** **pies** **.**
它 是 一个 理想的 成分 为了 这些 馅饼 .

它是制作这些馅饼的理想原料。

[ˌaɪ 'ti:] [teɪks] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv] ['wɪpɪŋ] [kri:m] [ɪn] [ʃɪ'fɑ:n] [paɪz] ,
It **takes** **the** **place** **of** **whipping** **cream** **in** **chiffon** **pies** **,**
它 需要 这 地方 的 鞭打 奶油 在 薄纱 馅饼 ,

它代替了戚风派中的鲜奶油。

[ɪz] [ju:st] [æz; əz][mɪlk][ɪn][ðə; ði] ['ʌðər] [taɪps] — [ænd; ənd] , [ɪn][ɔ:l]['keɪsɪz] , [kəm'bainz] [rɪtʃ] ['fleɪvər] ,
is **used** **as** **milk** **in** **the** **other** **types** **—** **and** **,** **in** **all** **cases** **,** **combines** **rich** **flavor** **,**
是 用过的 作为 牛奶 在 这 其他 类型 — 和 , 在 全部 案例 , 组合 富有的 味道 ,

在其他类型中用作牛奶——而且，在所有情况下，都融合了浓郁的风味。

['kri:mi] ['tekstʃər] , [wɪð; wɪθ] [ɪn'kri:st] [mɪlk] ['nɜ:rɪʃmənt] .
creamy **texture** **,** **with** **increased** **milk** **nourishment** **.**
奶油状 质地 , 和 增加 牛奶 营养 .

质地柔滑，富含牛奶营养。

[ɪn][sʌm; səm]['resəpɪz] , [tu:] , ['dʌb(ə)l] - [rɪtʃ] [pet][mɪlk] [teɪks] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
In **some** **recipes** **,** **too** **,** **double** **-** **rich** **Pet** **Milk** **takes** **the** **place** **of** **butter** **.**
在 一些 食谱 , 也 , 双倍的 - 富有的 宠物 牛奶 需要 这 地方 的 黄油 .

在一些食谱中，双倍浓缩的宠物奶也代替了黄油。

[ɪn] ['ʌðər] , [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'pleɪsɪz] [ðə; ði] [egz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kɔːld] [fɔːr; fər] . . . [wɪð; wɪθ] ['pɜːrfɪkt] [rɪ'zʌlts] .

In	others	,	it	replaces	the	eggs	usually	called	for	.	.	.	with	perfect	results	.
在	其他的	,	它	替换	这	鸡蛋	通常	称为	为了	.	.	.	和	完美的	结果	.

在其他情况下，它可以代替通常所需的鸡蛋……并取得完美的效果。

[noʊ] ['ʌðər] [fɔːrm] [ʌv; əv] [mɪlk] [kæn; kən] [ˌgærən'tiː] [sʌtʃ] [dɪ'lɪʃəs] [rɪ'zʌlts] [wen] [juːst] [æz; əz] [æn; ən]

No	other	form	of	milk	can	guarantee	such	delicious	results	when	used	as	an
不	其他	形式	的	牛奶	能	保证	这样的	可口的	结果	什么时候	用过的	作为	一个

[ɪn'griːdiənt] [ɪn] [paɪz] .

ingredient	in	pies	.
成分	在	馅饼	.

用其他任何形式的牛奶作为馅饼的原料，都无法保证做出如此美味的馅饼。

[jet] [pet] [mɪlk] [kɔːsts] [les] ['dʒen(ə)rəli] [ðæn; ðən] ['eni] ['ʌðər] [fɔːrm] [ʌv; əv] [hoʊl] [mɪlk] .

Yet	Pet	Milk	costs	less	generally	than	any	other	form	of	whole	milk	.
然而	宠物	牛奶	成本	较少的	一般来说	比	任何	其他	形式	的	所有的	牛奶	.

然而，宠物奶的价格通常比其他任何形式的全脂牛奶都低。

“ [pet] ” [ɪz] [ðə; ði] ['redʒɪstərd] ['treɪdmɑːrk] [ʌv; əv] [pet] [mɪlk] Company3

“	PET	”	is	the	registered	trademark	of	Pet	Milk	Company3
“	宠物	”	是	这	挂号的	商标	的	宠物	牛奶	Company3

“PET”是Pet Milk Company3的注册商标。

[tuː; tə] [meɪk] ['tendər] ['fleɪki] ['peɪstri]

TO	MAKE	TENDER	FLAKY	PASTRY
到	制作	投标	片状的	糕点

制作酥脆的糕点

- ['meʒər] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] ['ækjərətli] .

❶	Measure	all	ingredients	accurately	.
-	措施	全部	原料	准确	.

❶ 精确测量所有食材。

[ə; eɪ] . ['flaʊər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['sɪftɪd] [bɪ'fɔːr] ['meʒərɪŋ] ;

a	.	Flour	should	be	sifted	before	measuring	;
一个	.	面粉	应该	是	筛过的	前	测量	;

a. 面粉在计量前应过筛；

[ðen] [spuːn] ['laɪtli] ['ɪntuː] [kʌp] [ænd; ənd] ['lev(ə)l] [ɔːf] [wɪð; wɪθ] [streɪt] [edʒ] [ʌv; əv] [naɪf] .

then	spoon	lightly	into	cup	and	level	off	with	straight	edge	of	knife	.
然后	勺子	轻轻	进入	杯子	和	等级	离开	和	直的	边缘	的	刀	.

然后用勺子轻轻舀入杯中，用刀刃刮平。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [nɑːt] [tuː; tə] [pæk] ['flaʊər] [daʊn] [baɪ] ['ʃeɪkɪŋ] [ɔːr] ['tæpɪŋ] [kʌp] .

Be	careful	not	to	pack	flour	down	by	shaking	or	tapping	cup	.
是	小心	不是	到	盒	面粉	向下	经过	摇晃	或者	窃听	杯子	.

注意不要摇晃或敲击杯子，以免面粉压实。

[biː] .

b	.
b	.

b.

[tuː; tə] ['meʒər] ['ʃɔːrtnɪŋ] ['ækjərətli] , [pæk] ['ɪntuː] ['meʒərɪŋ] [kʌp] [ænd; ənd] ['lev(ə)l] [ɔːf] [wɪð; wɪθ]

To	measure	shortening	accurately	,	pack	into	measuring	cup	and	level	off	with
到	措施	缩短	准确	,	盒	进入	测量	杯子	和	等级	离开	和

[streɪt] [edʒ] [ʌv; əv] [naɪf] .

straight	edge	of	knife	.
直的	边缘	的	刀	.

要准确测量起酥油，将其装入量杯中，然后用刀的直边刮平。

- [kʌt] [ɪn] [hæf] [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [lʊks] [laɪk] [kɔːrs] [miːl] .

❷	Cut	in	half	of	shortening	until	mixture	looks	like	coarse	meal	.
-	切	在	一半	的	缩短	直到	混合物	看起来	喜欢	粗	一顿饭	.

❷ 将一半的起酥油切块，直到混合物看起来像粗粒状。

[ðɪs] ['gɪvz] ['tendərnəs] [tuː; tə][ðə; ði] [krʌst] .

This	gives	tenderness	to	the	crust	.
这	给予	压痛	到	这	地壳	.

这样能使饼皮更嫩。

[kʌt] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][lɑːrdʒ] ['piːz] .

Cut	in	remaining	shortening	until	it	is	the	size	of	large	peas	.
切	在	其余的	缩短	直到	它	是	这	尺寸	的	大的	豌豆	.

将剩余的起酥油切入，直到混合物呈豌豆大小。

[ðɪs] ['gɪvz] ['fleɪkinəs] [tuː; tə][ðə; ði] [krʌst] .

This	gives	flakiness	to	the	crust	.
这	给予	片状	到	这	地壳	.

这样可以使饼皮酥脆。

- ['sprɪŋk(ə)l]['wɔːtər] ([ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]) ['oʊvər]['mɪkstʃər] .

❸	Sprinkle	water	(	a	tablespoon	at	a	time	)	over	mixture	.
-	撒	水	(	一个	汤匙	在	一个	时间	)	超过	混合物	.

❸ 将水（一次一汤匙）洒在混合物上。

[mɪks] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] [ʌn'tɪl]['flaʊər][ɪz] ['mɔɪsnd] .

Mix	lightly	with	fork	until	flour	is	moistened	.
混合	轻轻	和	叉	直到	面粉	是	湿润	.

用叉子轻轻搅拌，直到面粉湿润为止。

[juːz]['oʊnli] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ɔːl][ʌv; əv]['flaʊər]['mɪkstʃər] [stɪk] [tə'geðər] [wen] ['dʒentli]

Use	only	enough	water	to	make	all	of	flour	mixture	stick	together	when	gently
使用	仅有的	足够的	水	到	制作	全部	的	面粉	混合物	戳	一起	什么时候	轻轻地

[prest] [wɪð; wɪθ][fɔːrk] ,

pressed	with	fork	,
按下	和	叉	,

只需加入适量的水，使所有面粉混合物用叉子轻轻按压时都能粘合在一起即可。

[ænd; ənd] “ [kliːn] [ðə; ði][saɪdz] ” [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [muːvz] [ə'raʊnd][ðə; ði] [boʊl] .

and	“	clean	the	sides	”	as	it	moves	around	the	bowl	.
和	“	干净的	这	侧面	”	作为	它	移动	大约	这	碗	.

并在碗内移动时“清洁碗壁”。

[ʃeɪp] [doʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [bɔːl] .

Shape	dough	into	a	smooth	ball	.
形状	面团	进入	一个	光滑的	球	.

把面团揉成光滑的球状。

- ['sprɪŋk(ə)l]['flaʊər]['oʊvər] [bɔːrd] [ɔːr]['peɪstri] [klɔːθ] , ['juːzɪŋ]['oʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [prɪ'vent] [doʊ]

❹	Sprinkle	flour	over	board	or	pastry	cloth	,	using	only	enough	to	prevent	dough
-	撒	面粉	超过	木板	或者	糕点	布	,	使用	仅有的	足够的	到	防止	面团

[frʌm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

from	sticking	.
从	粘性	.

❹ 在案板或糕点布上撒些面粉，只需撒上足够的面粉以防止面团粘连即可。

[roʊl][wɪð; wɪθ] [kwɪk] , [laɪt] [stroʊks] , ['wɜːrkɪŋ] ['aʊtwərd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['sentər][tuː; tə][ðə; ði] [edʒ] ,

Roll	with	quick	,	light	strokes	,	working	outward	from	the	center	to	the	edge	,
卷	和	快的	,	光	笔画	,	在职的	向外	从	这	中心	到	这	边缘	,

用快速轻柔的笔触，从中心向边缘滚动。

['kiːpɪŋ] [krʌst] [æz; əz] [raʊnd] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] .

keeping	**crust**	**as**	**round**	**as**	**possible**	**.**
保持	地壳	作为	圆形的	作为	可能的	.

尽量保持饼皮圆润。

[wɪ'ðaʊt] ['tɜːrnɪŋ] [doʊ] , [roʊl] [aʊt] ['peɪstri] [kəm'pliːtli] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] [tuː; tə] ⅛ [ɪntʃ] ['θɪknəs] .

Without	**turning**	**dough**	**,**	**roll**	**out**	**pastry**	**completely**	**on**	**one**	**side**	**to**	**⅛**	**inch**	**thickness**	**.**
没有	转弯	面团	,	卷	出去	糕点	完全地	在	一	边	到	⅛	英寸	厚度	.

不要翻转面团，将面皮单面完全擀至⅛英寸厚。

[ɪf] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ter; tɪ(ə)r] , [ˌoʊvər'læp] , [ðen] [roʊl] ['laɪtli] ['oʊvər] [ðə; ði] ['mɛndɪd] [spɑːt] [tuː; tə] [siːl] .

If	**edges**	**tear**	**,**	**overlap**	**,**	**then**	**roll**	**lightly**	**over**	**the**	**mended**	**spot**	**to**	**seal**	**.**
如果	边缘	撕	,	重叠	,	然后	卷	轻轻	超过	这	已修复	点	到	海豹	.

如果边缘撕裂，请重叠，然后轻轻地在修补处滚动以密封。

[ɪn'vɜːrt] [paɪ] [pæn] [ɑːn] [doʊ] [ænd; ənd] [kʌt] 1½ [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] [rɪm] [ə'raʊnd] [pæn] .

Invert	**pie**	**pan**	**on**	**dough**	**and**	**cut**	**1½**	**inches**	**from**	**rim**	**around**	**pan**	**.**
倒置	馅饼	平底锅	在	面团	和	切	1½	英寸	从	轮缘	大约	平底锅	.

将派盘倒扣在面团上，然后沿着派盘边缘切出 1½ 英寸的切口。

[ðɪs] [in'ʃuəz] [ɪ'nʌf] [doʊ] [tuː; tə] [fɪt] ['ɪntuː] [pæn] [wɪ'ðaʊt] ['stretʃiŋ] .

This	**insures**	**enough**	**dough**	**to**	**fit**	**into**	**pan**	**without**	**stretching**	**.**
这	保险	足够的	面团	到	合身	进入	平底锅	没有	伸展	.

这样可以确保面团足够放入烤盘而不会拉伸变形。

- [foʊld] [ðə; ði] [doʊ] [ɪn] [hæf] [ænd; ənd] [lɪft] ['kerfəli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pæn] .

❺	**Fold**	**the**	**dough**	**in**	**half**	**and**	**lift**	**carefully**	**into**	**the**	**pan**	**.**
-	折叠	这	面团	在	一半	和	举起	小心	进入	这	平底锅	.

❺ 将面团对折，小心地放入烤盘中。

[smuːð] ['bɑːtəm] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgər] [tɪps] ; [lɪft] [edʒ] [ænd; ənd] [iːz] [ɪn] [saɪdz] .

Smooth	**bottom**	**with**	**finger**	**tips**	**;**	**lift**	**edge**	**and**	**ease**	**in**	**sides**	**.**
光滑的	底部	和	手指	尖端	;	举起	边缘	和	舒适	在	侧面	.

用指尖抹平底部；抬起边缘，轻轻塞入两侧。

['stretʃiŋ] ['kɔːzɪz] [krʌst] [tuː; tə] [ʃrɪŋk] ['dʊrɪŋ] ['beɪkɪŋ] .

Stretching	**causes**	**crust**	**to**	**shrink**	**during**	**baking**	**.**
伸展	原因	地壳	到	收缩	期间	烘烤	.

拉伸会导致饼皮在烘烤过程中收缩。

[trɪm] [soʊ] [ðæt] [doʊ] [ɪk'stendz; ek'stendz] [ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] [bɪ'jɑːnd] [edʒ] [ʌv; əv] [pæn] .

Trim	**so**	**that**	**dough**	**extends**	**about**	**½**	**inch**	**beyond**	**edge**	**of**	**pan**	**.**
修剪	所以	那	面团	扩展	关于	½	英寸	超过	边缘	的	平底锅	.

修剪面团，使面团超出烤盘边缘约 1.25 厘米。

[foʊld] ['ekstrə] [doʊ] ['ʌndər] [ʌn'tɪl] ['iːv(ə)n] [wɪð; wɪθ] [pæn] [rɪm] .

Fold	**extra**	**dough**	**under**	**until**	**even**	**with**	**pan**	**rim**	**.**
折叠	额外的	面团	在下面	直到	甚至	和	平底锅	轮缘	.

将多余的面团折叠到锅底，直到与锅沿齐平。

[tuː; tə] [fluːt] , [pres] [doʊ] [bɪ'twiːn] [θʌm] [ænd; ənd] ['fɔːrfɪŋgər] [ʌv; əv] [wʌn] [hænd] [ænd; ənd]

To	**flute**	**,**	**press**	**dough**	**between**	**thumb**	**and**	**forefinger**	**of**	**one**	**hand**	**and**
到	长笛	,	按	面团	之间	拇指	和	食指	的	一	手	和

['fɔːrfɪŋgər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʌðər] .

forefinger	**of**	**the**	**other**	**.**
食指	的	这	其他	.

要制作笛形面团，用一只手的拇指和食指以及另一只手的食指按压面团。

- [ɪf] [juː; jʊ] [juːz] [ə; eɪ] ['peɪstri] [mɪks] , ['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz] [ɑːn] ['pækɪdʒ] .

❻	**If**	**you**	**use**	**a**	**pastry**	**mix**	**,**	**follow**	**directions**	**on**	**package**	**.**
-	如果	你	使用	一个	糕点	混合	,	跟随	方向	在	包裹	.

❻ 如果使用糕点粉，请按照包装上的说明进行操作。

[breɪk] [ðə; ði][mɪks][ʌp] ['slaɪtli] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪ'kʌm] [pækt] [ɪn] [kən'teɪnər] .

Break	the	mix	up	slightly	if	it	has	become	packed	in	container	.
休息	这	混合	向上	轻微地	如果	它	有	变得	包装	在	容器	.

如果混合物在容器中结块，请将其稍微搅散。

['fɑːloʊ] [tɪps] ([siː] [nekst][peɪdʒ]) [wen] ['roʊlɪŋ] [aʊt][ænd; ənd] ['pleɪsɪŋ] [krʌst] ['ɪntuː][paɪ][pæn] . [fɔːr]

Follow	tips	(	see	next	page	)	when	rolling	out	and	placing	crust	into	pie	pan	.	4
跟随	尖端	(	看	下一个	页	)	什么时候	滚动	出去	和	放置	地壳	进入	馅饼	平底锅	.	4

擀面皮并将其放入派盘时，请遵循以下提示（见下一页）。4

[tɪps] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] ['pɜːrfɪkt] ['peɪstri]

TIPS	ON	BAKING	PERFECT	PASTRY
尖端	在	烘烤	完美的	糕点

烘焙完美糕点的秘诀

[tʃuːz] [paɪ][pænz][ʌv; əv]['ʌv(ə)n] [pruːf] [glæs] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [wel] - [beɪkt] , [braʊn] [ˌʌndər'krʌst] .

Choose	pie	pans	of	oven	proof	glass	for	a	well	-	baked	,	browned	undercrust	.
选择	馅饼	平底锅	的	烤箱	证明	玻璃	为了	一个	出色地	-	烘焙	,	棕色	地壳下层	.

选择耐高温玻璃材质的派盘，以便烤出焦香酥脆的派皮。

['ʃaɪni] ['met(ə)l] [dʌz] [nɑːt] [beɪk] [ðə; ði] [ˌʌndər'krʌst] [æz; əz] [wel] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'flekts] [ðə; ði] [hiːt] .

Shiny	metal	does	not	bake	the	undercrust	as	well	because	it	reflects	the	heat	.
闪亮的	金属	做	不是	烤	这	地壳下层	作为	出色地	因为	它	反映	这	热	.

光滑的金属表面反射热量，所以烤制底部酥皮的效果不好。

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][pænz][wɪð; wɪθ] ['sætni] ['fɪnɪʃ] ['ɔːlsoʊ] [gɪv] [gʊd] [rɪ'zʌlts] .

Aluminum	pans	with	satiny	finish	also	give	good	results	.
铝	平底锅	和	丝滑	结束	还	给	好的	结果	.

表面光滑的铝锅也能取得很好的效果。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] :

For	a	baked	pastry	shell	:
为了	一个	烘焙	糕点	壳	:

烤制酥皮：

[ə; eɪ] . [pɪrs] [ɔːl]['oʊvər][wɪð; wɪθ][fɔːrk][tuː; tə][pər'mɪt] [er] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] [ænd; ənd] [prɪ'vent] ['blistəz] .

a	.	Pierce	all	over	with	fork	to	permit	air	to	escape	and	prevent	blisters	.
一个	.	刺穿	全部	超过	和	叉	到	允许	空气	到	逃脱	和	防止	水泡	.

a. 用叉子在皮肤上扎出小孔，以便空气排出，防止起水泡。

[biː] . [kuːl] ['θɜːrəli] [bɪ'fɔːr] ['pɔːrɪŋ] [ɪn] [dɪ'zaɪrd] ['fɪlɪŋ] .

b	.	Cool	thoroughly	before	pouring	in	desired	filling	.
b	.	凉爽的	彻底	前	浇注	在	想要的	填充	.

b. 完全冷却后再倒入所需的馅料。

[siː] . [beɪk] [ɑːn] [ʃelf] ['slaɪtli] [ə'bʌv] ['sentər] [ɪn] - ([hɑːt]) ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

c	.	Bake	on	shelf	slightly	above	center	in	425	(	hot	)	oven	12	minutes	,	or	until	brown	.
c	.	烤	在	架子	轻微地	多于	中心	在	-	(	热的	)	烤箱	-	分钟	,	或者	直到	棕色的	.

c. 在烤箱中略高于中心位置的烤架上，以 425（高温）烘烤 12 分钟，或直至呈棕色。

[fɔːr; fər] [tuː] [krʌst] [paɪz] :

For	two	crust	pies	:
为了	二	地壳	馅饼	:

两块饼皮的馅饼：

[ə; eɪ] . [kʌt] ['sevrəl] ['slæʃɪz] [ɪn][tɑːp] [krʌst] [tuː; tə][let] [stiːm] [ɪ'skeɪp] [ɔːr][tɑːp] [krʌst] [wɪl] [pʌf] [ʌp]

a	.	Cut	several	slashes	in	top	crust	to	let	steam	escape	or	top	crust	will	puff	up
一个	.	切	一些	斜杠	在	顶部	地壳	到	让	蒸汽	逃脱	或者	顶部	地壳	将要	噗	向上

['liːvɪŋ] [ə; eɪ] ['hɑːloʊ] [speɪs] [ˌʌndər'niːθ] .

leaving	a	hollow	space	underneath	.
离开	一个	空洞的	空间	下	.

a. 在饼皮顶部划几道口子，让蒸汽逸出，否则饼皮顶部会膨胀，下面会留下空隙。

[biː] . [foʊld] [edʒ] [ʌv; əv] ['ʌpər] ['peɪstri] ['ʌndər] ['loʊər] [edʒ] [bɪ'fɔːr] ['fluːtɪŋ] [tuː; tə] [kiːp] [dʒuːsiz]

b	.	Fold	edge	of	upper	pastry	under	lower	edge	before	fluting	to	keep	juices
b	.	折叠	边缘	的	上	糕点	在下面	降低	边缘	前	凹槽	到	保持	果汁

[frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [aʊt] .

from	boiling	out	.
从	沸腾	出去	.

b. 在压花之前，将上层酥皮的边缘折叠到下层酥皮的边缘下面，以防止汁液溢出。

[juːz][ə; eɪ] - ([ɪk'striːmli] [hɑːt]) ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ðə; ðiː][fɜːrst] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [braʊn]

Use	a	450	(	extremely	hot	)	oven	for	the	first	10	to	15	minutes	to	brown
使用	一个	-	(	极其	热的	)	烤箱	为了	这	第一的	-	到	-	分钟	到	棕色的

[ðə; ðiː] [krʌst] [ænd; ənd] [ðen] [tɜːrn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [daʊn] [tuː; tə] - - - (['mɑːdərət]) [fɔːr; fər]

the	crust	and	then	turn	temperature	down	to	325	-	350	(	moderate	)	for
这	地壳	和	然后	转动	温度	向下	到	-	-	-	(	缓和	)	为了

[rɪ'meɪndər] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [taɪm] .

remainder	of	cooking	time	.
余	的	烹饪	时间	.

先用 450 度（极热）的烤箱烘烤 10 到 15 分钟，使饼皮上色，然后将温度调至 325-350 度（中等）继续烘烤至熟透。

['peɪstri]

PASTRY

糕点

糕点

[wʌn] [krʌst] [paɪ] [tuː] [krʌst] [paɪ]

ONE	CRUST	PIE	TWO	CRUST	PIE
一	地壳	馅饼	二	地壳	馅饼

单层馅饼 双层馅饼

[sɪft] [tə'geðər] ['ɪntuː] [boʊl] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər][wʌn][kʌp][ˌtuː'tuː][kʌps]

Sift	together	into	bowl	sifted	all	-	purpose	flour	1	cup	2	cups
筛	一起	进入	碗	筛过的	全部	-	目的	面粉	1	杯子	2	杯子

将过筛后的通用面粉 1 杯 2 杯一起筛入碗中。

[sɔːlt] ½ ['tiːspuːn] [wʌn] ['tiːspuːn]

salt	½	teaspoon	1	teaspoon
盐	½	茶匙	1	茶匙

盐 ½ 茶匙 1 茶匙

[wɜːrk]['ɪntuː]['flaʊər][wɪð; wɪθ][fɔːrk][ɔːr]['peɪstri] ['blendər] ½ [ʌv; əv] ['ʃɔːrtnɪŋ] ⅓ [kʌp] ⅔ [kʌp]

Work	into	flour	with	fork	or	pastry	blender	½	of	shortening	⅓	cup	⅔	cup
工作	进入	面粉	和	叉	或者	糕点	混合器	½	的	缩短	⅓	杯子	⅔	杯子

用叉子或糕点搅拌器将 ½ 杯起酥油和 ⅓ 杯面粉混合。

[wen] ['mɪkstʃər][hæz; həz] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv] [kɔːrs] [miːl] ,

When	mixture	has	appearance	of	coarse	meal	,
什么时候	混合物	有	外貌	的	粗	一顿饭	,

当混合物呈粗粉状时，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðiː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd][kʌt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər][ɪz][saɪz][ʌv; əv][lɑːrdʒ] ['piːz] .

add	the	remaining	shortening	and	cut	until	mixture	is	size	of	large	peas	.
添加	这	其余的	缩短	和	切	直到	混合物	是	尺寸	的	大的	豌豆	.

加入剩余的起酥油，切拌至混合物呈大豌豆大小。

[stɜːr][ɪn]['grædʒuəli] , [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]['wɔːtər][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ¼ [kʌp]

Stir	in	gradually	,	a	tablespoon	at	a	time	water	2	tablespoons	¼	cup
搅拌	在	逐步地	,	一个	汤匙	在	一个	时间	水	2	汤匙	¼	杯子

慢慢加入水，每次一汤匙，搅拌均匀，共加入2汤匙水和1/4杯水。

[roʊl][ɑːn] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [tuː; tə][ə'baʊt] ⅛ - [ɪntʃ] ['θɪknəs] .

Roll	on	lightly	floured	board	to	about	⅛	-	inch	thickness	.
卷	在	轻轻	撒了面粉	木板	到	关于	⅛	-	英寸	厚度	.

在撒了少许面粉的案板上擀成约⅛英寸厚。

[fɪt] ['luːsli] ['ɪntuː][naɪn] - [ɪntʃ] [pæn] .

Fit	loosely	into	9	-	inch	pan	.
合身	松散地	进入	9	-	英寸	平底锅	.

松散地放入9英寸的烤盘中。

[foʊld]['ekstrə]['peɪstri]['ʌndər][ænd; ənd] [pɪntʃ] [wɪð; wɪθ]['fɪŋgərz][tuː; tə] [fluːt] [edʒ] .

Fold	extra	pastry	under	and	pinch	with	fingers	to	flute	edge	.
折叠	额外的	糕点	在下面	和	捏	和	手指	到	长笛	边缘	.

将多余的面皮折叠到下面，用手指捏出花边。

[proʊ'siːd][æz; əz][də'rektɪd][ɪn] [dɪ'zaɪrd] [paɪ]['resəpi] .

Proceed	as	directed	in	desired	pie	recipe	.
继续	作为	指导	在	想要的	馅饼	食谱	.

按照所需馅饼食谱的指示进行操作。

['greɪəm] ['krækər] [krʌst]

GRAHAM	CRACKER	CRUST
格雷厄姆	饼干	地壳

全麦饼干底

[mɪks] [tə'geðər] 1¼ [kʌps] [faɪn] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz] [[wʌn]]

Mix	together	1¼	cups	fine	graham	cracker	crumbs	[	1	]
混合	一起	1¼	杯子	美好的	格雷厄姆	饼干	面包屑	[	1	]

将 1¼ 杯细格雷厄姆饼干碎[1] 混合在一起

⅓ [kʌp] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]

⅓	cup	melted	butter	or	margarine
⅓	杯子	融化	黄油	或者	人造黄油

⅓ 杯融化的黄油或人造黄油

[pres] ['fɜːrmli][wɪð; wɪθ] [bæk] [ʌv; əv] [spuːn] [ɪn] ['bɑːtəm] [ænd; ənd][ɑːn][saɪdz][ʌv; əv][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn]

Press	firmly	with	back	of	spoon	in	bottom	and	on	sides	of	9	-	inch	pie	pan
按	牢牢	和	后退	的	勺子	在	底部	和	在	侧面	的	9	-	英寸	馅饼	平底锅

.

:

.

用勺子背面用力按压9英寸派盘的底部和侧面。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .

Chill	until	needed	.
寒意	直到	需要	.

冷藏备用。

[[wʌn]] [ˌsɪks'tiːn] 2½ - [ɪntʃ] ['krækərz] [wɪl] [meɪk] 1¼ [kʌps] [krʌmz] . [faɪv]

[	1	]	Sixteen	2½	-	inch	crackers	will	make	1¼	cups	crumbs	.	5
[	1	]	十六	2½	-	英寸	饼干	将要	制作	1¼	杯子	面包屑	.	5

[1]十六块2½英寸的饼干可以制成1¼杯饼干屑。[5]

[tɪps] [ɑːn] ['meɪkɪŋ] ['flʌfi] [mə'ræŋ]

TIPS	ON	MAKING	FLUFFY	MERINGUE
尖端	在	制作	蓬松的	蛋白酥皮

制作蓬松蛋白霜的小贴士

[wʌn] . [juːz][lɑːrdʒ] [freʃ] [egz] [ænd; ənd][let][ðə; ði] [eg] [waɪts] [wɔːrm][tuː; tə] [ruːm]

1	.	Use	large	fresh	eggs	and	let	the	egg	whites	warm	to	room
1	.	使用	大的	新鲜的	鸡蛋	和	让	这	蛋	白人	温暖的	到	房间

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [bɪ'fɔːr] ['biːtɪŋ] [ðem; ðəm] . [ˌtuː'tuː] .

temperature	before	beating	them	.	2	.
温度	前	殴打	他们	.	2	.

1. 使用新鲜的大鸡蛋，并将蛋清在打发前冷却至室温。2.

[spred] [məˈræŋ] [ɑːn][paɪ] [ˈfɪlɪŋ] [tuː; tə]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv] [krʌst] .

Spread	**meringue**	**on**	**pie**	**filling**	**to**	**edges**	**of**	**crust**	**.**
传播	蛋白酥皮	在	馅饼	填充	到	边缘	的	地壳	.

将蛋白霜涂抹在馅饼馅料上，直至饼皮边缘。

[ðen] [ðə; ði] [məˈræŋ] [wəʊnt] [pʊl] [əˈweɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [krʌst] [æz; əz][ˌaɪ ˈtiː] [beɪks] . [θriː] .

Then	**the**	**meringue**	**won't**	**pull**	**away**	**from**	**the**	**crust**	**as**	**it**	**bakes**	**.**	**3**	**.**
然后	这	蛋白酥皮	惯于	拉	离开	从	这	地壳	作为	它	烘焙	.	3	.

这样，烘烤时蛋白霜就不会与饼皮分离。3.

[beɪk] [məˈræŋ] [æt; ət] - [ɑːn]['sentər] [ræk] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər]['sɛvən][tuː; tə][eɪt] ['mɪnɪts] . [fɔːr] .

Bake	**meringue**	**at**	**400**	**on**	**center**	**rack**	**of**	**oven**	**for**	**7**	**to**	**8**	**minutes**	**.**	**4**	**.**
烤	蛋白酥皮	在	-	在	中心	架子	的	烤箱	为了	7	到	8	分钟	.	4	.

将蛋白酥皮放在烤箱中层，以 400 度烘烤 7 到 8 分钟。4.

[məˈræŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kuːld] ['sloʊli] .

Meringue	**should**	**be**	**cooled**	**slowly**	**.**
蛋白酥皮	应该	是	冷却	缓慢地	.

蛋白霜应该慢慢冷却。

[ə; eɪ][dræft] ['kɔːzɪz] [məˈræŋz] [tuː; tə] ['ʃrɪv(ə)l] [ænd; ənd][fɔːrm]['lɪt(ə)l] [biːdz] [ʌv; əv] ['sɪrəp] [ɑːn][tɑːp] . [faɪv]

A	**draft**	**causes**	**meringues**	**to**	**shrivel**	**and**	**form**	**little**	**beads**	**of**	**syrup**	**on**	**top**	**.**	**5**
一个	草稿	原因	蛋白酥皮	到	萎缩	和	形式	小的	珠子	的	糖浆	在	顶部	.	5

.

:

.

气流会使蛋白酥皮收缩，并在顶部形成小糖浆珠。5.

[məˈræŋ] [wɪl] [nɑːt] [stɪk] [tuː; tə] [naɪf] , [ɪf] [naɪf] [ɪz] ['dɪpt] ['ɪntuː]['wɔːtər] [bɪˈfɔːr] ['kʌtɪŋ] [paɪ] .

Meringue	**will**	**not**	**stick**	**to**	**knife**	**,**	**if**	**knife**	**is**	**dipped**	**into**	**water**	**before**	**cutting**	**pie**	**.**
蛋白酥皮	将要	不是	戳	到	刀	,	如果	刀	是	浸入	进入	水	前	切割	馅饼	.

如果切派之前将刀浸入水中，蛋白酥皮就不会粘在刀上。

[məˈræŋ] ([siː] [tɪps] [əˈbʌv])

MERINGUE	**(**	**See**	**tips**	**above**	**)**
蛋白酥皮	(	看	尖端	多于	)

蛋白霜（参见以上提示）

[tɜːrn][ɑːn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][set][æt; ət] - ([hɑːt]) .

Turn	**on**	**oven**	**and**	**set**	**at**	**400**	**(**	**hot**	**)**	**.**
转动	在	烤箱	和	放	在	-	(	热的	)	.

打开烤箱，设置温度为 400（高温）。

[eɪt] - [ɪntʃ] [paɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]

8	**-**	**INCH**	**PIE**	**9**	**-**	**INCH**	**PIE**
8	-	英寸	馅饼	9	-	英寸	馅饼

8英寸派 9英寸派

[biːt] [ʌnˈtɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɑːt][draɪ][ˌtuːˈtuː] [eg] [waɪts] [θriː] [eg] [waɪts]

Beat	**until**	**stiff**	**but**	**not**	**dry**	**2**	**egg**	**whites**	**3**	**egg**	**whites**
打	直到	僵硬的	但	不是	干燥	2	蛋	白人	3	蛋	白人

将2个蛋清和3个蛋清打发至硬性发泡但不要打干。

[biːt] [ɪn]['grædʒuəli][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

Beat	**in**	**gradually**	**4**	**tablespoons**	**sugar**	**6**	**tablespoons**	**sugar**
打	在	逐步地	4	汤匙	糖	6	汤匙	糖

逐渐加入4汤匙糖和6汤匙糖，搅拌均匀。

[spred] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [dɪˈzaɪrd] [paɪ] ['fɪlɪŋ] .

Spread	**on**	**top**	**of**	**desired**	**pie**	**filling**	**.**
传播	在	顶部	的	想要的	馅饼	填充	.

涂抹在您想要的馅料上。

[beɪk] [ɑːn] ['sentər] [ræk] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər]['sɛvən][tuː; tə][eɪt] ['mɪnɪts] [æt; ət] - [ɔːr][ʌn'tɪl] [laɪt]

Bake	**on**	**center**	**rack**	**of**	**oven**	**for**	**7**	**to**	**8**	**minutes**	**at**	**400**	**or**	**until**	**light**
烤	在	中心	架子	的	烤箱	为了	7	到	8	分钟	在	-	或者	直到	光

[braʊn] .

brown	**.**
棕色的	.

在烤箱中层烤架上以 400 度烘烤 7 至 8 分钟，或直至呈浅棕色。

[kuːl] ['θɜːrəli] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Cool	**thoroughly**	**before**	**serving**	**.**
凉爽的	彻底	前	服务	.

食用前务必彻底冷却。

[kriːm] [paɪz] ([meɪd] [wɪð; wɪθ] ['pækɪdʒd] ['mɪksɪz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][nɑːt][ðə; ði] “ ['ɪnstənt] ” [kaɪnd])

CREAM	**PIES**	**(**	**Made**	**with**	**packaged**	**mixes**	**which**	**are**	**not**	**the**	**“**	**instant**	**”**	**kind**	**)**
奶油	馅饼	(	制成	和	包装好的	混合	哪个	是	不是	这	“	立即的	”	种类	)

奶油派（用包装好的混合粉制作，不是那种“速溶”的）

['tʃɔːklət] [kriːm]

Chocolate	**Cream**
巧克力	奶油

巧克力奶油

[mɪks][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wʌn][ˌpiː'keɪˈdʒiː] .

Mix	**in**	**a**	**saucepan**	**1**	**pkg**	**.**
混合	在	一个	平底锅	1	包装	.

在平底锅中混合 1 包。

['tʃɔːklət] ['pʊdɪŋ] ['paʊdər] ([nɑːt][ðə; ði] “ ['ɪnstənt] ” [kaɪnd])

chocolate	**pudding**	**powder**	**(**	**not**	**the**	**“**	**instant**	**”**	**kind**	**)**
巧克力	布丁	粉末	(	不是	这	“	立即的	”	种类	)

巧克力布丁粉（不是速溶的那种）

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]

2	**egg**	**yolks**
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

[stɜːr][ɪn]['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][wʌn][kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Stir	**in**	**gradually**	**until**	**smooth**	**a**	**mixture**	**of**	**1**	**cup**	**Pet**	**Evaporated**	**Milk**
搅拌	在	逐步地	直到	光滑的	一个	混合物	的	1	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将1杯PET淡奶逐渐搅拌至混合物顺滑。

[wʌn][kʌp]['wɔːtər]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

1 杯水

[kʊk] [ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər]['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl][ænd; ənd][ɪz]

Cook	**and**	**stir**	**over**	**medium**	**heat**	**until**	**mixture**	**comes**	**to**	**a**	**boil**	**and**	**is**
厨师	和	搅拌	超过	中等的	热	直到	混合物	来	到	一个	熬	和	是

['θɪkənd] ,

thickened	**,**
增稠	,

用中火边煮边搅拌，直到混合物沸腾并变稠。

[ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts] .

about	**5**	**minutes**	**.**
关于	5	分钟	.

大约5分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kuːl] ['θɜːrəli] .
Cover **and** **cool** **thoroughly** **.**
覆盖 和 凉爽的 彻底 .

盖好盖子，彻底冷却。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [koʊld] [eɪt] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] ['juːzɪŋ] [paɪ] [krʌst] [mɪks] (['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz] [ɑːn]
Put **into** **a** **cold** **8** **-** **inch** **baked** **pastry** **shell** **using** **pie** **crust** **mix** **(** **follow** **directions** **on**
放 进入 一个 寒冷的 8 - 英寸 烘焙 糕点 壳 使用 馅饼 地壳 混合 (跟随 方向 在
['pækɪdʒ] ,
package **,**
包裹 ,

将馅料倒入一个冷藏的 8 英寸烤好的派皮中（使用派皮混合物，按照包装上的说明操作）。

[tuː; tə] [meɪk] [krʌst]) .
to **make** **crust** **)** **.**
到 制作 地壳) .

（用来制作饼皮）。

[spred] [wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] ([siː] [ə'bʌv]) .
Spread **with** **Meringue** **(** **see** **above** **)** **.**
传播 和 蛋白酥皮 (看 多于) .

涂抹蛋白酥皮（见上文）。

[beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] .
Bake **as** **directed** **.**
烤 作为 指导 .

按照说明烘烤。

[kuːl] ['θɜːrəli] .
Cool **thoroughly** **.**
凉爽的 彻底 .

彻底冷却。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] [wet] [naɪf] .
Cut **with** **wet** **knife** **.**
切 和 湿的 刀 .

用湿刀切割。

['bʌtərskɑːtʃ] [kriːm] :
Butterscotch **Cream** **:**
奶油糖果 奶油 :

奶油糖果味：

['fɑːloʊ] ['tʃɔːklət] [kriːm] [paɪ] ['resəpi] ['juːzɪŋ] ['bʌtərskɑːtʃ] ['pʊdɪŋ] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] .
Follow **Chocolate** **Cream** **Pie** **recipe** **using** **butterscotch** **pudding** **instead** **of** **chocolate** **.**
跟随 巧克力 奶油 馅饼 食谱 使用 奶油糖果 布丁 反而 的 巧克力 .

按照巧克力奶油派的食谱，用奶油糖布丁代替巧克力。

['koʊkənʌt] [kriːm] : ['fɑːloʊ] ['tʃɔːklət] [kriːm] [paɪ] ['resəpi] ['juːzɪŋ] ['koʊkənʌt] [kriːm] ['pʊdɪŋ] ['paʊdər]
Coconut **Cream** **:** **Follow** **Chocolate** **Cream** **Pie** **recipe** **using** **coconut** **cream** **pudding** **powder**
椰子 奶油 : 跟随 巧克力 奶油 馅饼 食谱 使用 椰子 奶油 布丁 粉末
[ɪn'sted] [ʌv; əv] ['tʃɔːklət] .
instead **of** **chocolate** **.**
反而 的 巧克力 .

椰子奶油派：按照巧克力奶油派的食谱，用椰子奶油布丁粉代替巧克力。

[bə'nænə] [kri:m] :

Banana	**Cream**	**:**
香蕉	奶油	:

香蕉奶油:

['fɑ:loʊ] ['tʃɔ:klət] [kri:m] [paɪ]['resəpi]['ju:zɪŋ] [və'nɪlə] ['pʊdɪŋ] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['tʃɔ:klət] .

Follow	**Chocolate**	**Cream**	**Pie**	**recipe**	**using**	**vanilla**	**pudding**	**instead**	**of**	**chocolate**	**.**
跟随	巧克力	奶油	馅饼	食谱	使用	香草	布丁	反而	的	巧克力	.

按照巧克力奶油派的食谱，用香草布丁代替巧克力。

[pʊt][wʌn][kʌp] [slaɪst] [bə'nænəz]['ɪntu:] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][ə; eɪ][koʊld][eɪt] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .

Put	**1**	**cup**	**sliced**	**bananas**	**into**	**bottom**	**of**	**a**	**cold**	**8**	**-**	**inch**	**baked**	**pastry**	**shell**	**.**
放	1	杯子	切片	香蕉	进入	底部	的	一个	寒冷的	8	-	英寸	烘焙	糕点	壳	.

将 1 杯切片香蕉放入一个冷藏过的 8 英寸烤派皮底部。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ku:ld] ['pʊdɪŋ] [ænd; ənd] [spred] [wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] ([si:] [ə'bʌv]) . [sɪks]

Cover	**with**	**cooled**	**pudding**	**and**	**spread**	**with**	**Meringue**	**(**	**see**	**above**	**)**	**.**	**6**
覆盖	和	冷却	布丁	和	传播	和	蛋白酥皮	(	看	多于	)	.	6

盖上冷却的布丁，再抹上蛋白霜（见上文）。6

['kri:mi] [pi:tʃ]

CREAMY	**PEACH**
奶油状	桃

奶油桃子

[pʊt]['ɪntu:][aɪs] [treɪ] [ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ⅔ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Put	**into**	**ice**	**tray**	**of**	**refrigerator**	**⅔**	**cup**	**Pet**	**Evaporated**	**Milk**
放	进入	冰	托盘	的	冰箱	⅔	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将 ⅔ 杯 PET 淡奶倒入冰箱冰格中

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][aɪs] ['krɪstl] [bɪ'gɪn][tu:; tə][fɔ:rm][ə'raʊnd][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

Chill	**until**	**ice**	**crystals**	**begin**	**to**	**form**	**around**	**the**	**edges**	**.**
寒意	直到	冰	晶体	开始	到	形式	大约	这	边缘	.

冷藏至边缘开始形成冰晶。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd] [seɪv] [dʒu:s][frʌm; frəm] 2½ [kʌps] [kænd] [klɪŋ] [pi:tʃ] ['slaɪsɪz]

Drain	**well**	**and**	**save**	**juice**	**from**	**2½**	**cups**	**canned**	**cling**	**peach**	**slices**
流走	出色地	和	节省	汁	从	2½	杯子	罐装	黏着	桃	切片

将2.5杯罐装桃片沥干水分，并保留汁液。

[seɪv] - [pi:tʃ] ['slaɪsɪz][tu:; tə] ['dekəreɪt] [tɑ:p][ʌv; əv][paɪ] .

Save	**12**	**peach**	**slices**	**to**	**decorate**	**top**	**of**	**pie**	**.**
节省	-	桃	切片	到	装饰	顶部	的	馅饼	.

留出 12 片桃片用来装饰派的顶部。

[kʌt] [rest] [ʌv; əv]['slaɪsɪz]['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] .

Cut	**rest**	**of**	**slices**	**into**	**small**	**pieces**	**.**
切	休息	的	切片	进入	小的	件	.

将剩余的切片切成小块。

['sɔ:fn] [ɪn] [smɔ:l] [dɪʃ] 1½ ['ti:spu:n] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn][ɪn]

Soften	**in**	**small**	**dish**	**1½**	**teaspoons**	**unflavored**	**gelatin**	**in**
软化	在	小的	盘子	1½	茶匙	无味	明胶	在

在一个小碗里将1½茶匙无味明胶泡软。

¼ [kʌp][dʒu:s][ɔ:f] ['pi:tʃɪz]

¼	**cup**	**juice**	**off**	**peaches**
¼	杯子	汁	离开	桃子

¼ 杯桃汁

[set][ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər][ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl]['dʒelətɪn][ɪz] [dɪ'zɑ:lvd] .

Set	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**stir**	**until**	**gelatin**	**is**	**dissolved**	**.**
放	在	平底锅	的	热的	水	和	搅拌	直到	明胶	是	溶解	.

将明胶放入装有热水的锅中，搅拌至明胶完全溶解。

[mɪks] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [dɪ'zɑːlvd] ['dʒelətɪn] .

Mix	**until**	**smooth**	**,**	**then**	**add**	**dissolved**	**gelatin**	**.**
混合	直到	光滑的	,	然后	添加	溶解	明胶	.

搅拌至顺滑，然后加入溶解的明胶。

[θriː] - [ɑːz] .

3	**-**	**oz**	**.**
3	-	盎司	.

3盎司

['pækɪdʒ] [waɪt] [kriːm] [tʃiːz] ([sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz])

package	**white**	**cream**	**cheese**	**(**	**6**	**tablespoons**	**)**
包裹	白色的	奶油	奶酪	(	6	汤匙	)

一包白色奶油奶酪（6汤匙）

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

½ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['fleɪvərɪŋ]

½	**teaspoon**	**almond**	**flavoring**
½	茶匙	杏仁	调味

½茶匙杏仁香精

[pʊt] [aɪs] [koʊld] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [koʊld] [boʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['roʊtəri] ['biːtər] ,

Put	**ice**	**cold**	**milk**	**into**	**a**	**cold**	**bowl**	**and**	**whip**	**with**	**cold**	**rotary**	**beater**	**,**
放	冰	寒冷的	牛奶	进入	一个	寒冷的	碗	和	鞭	和	寒冷的	旋转	击打者	,

将冰牛奶倒入冷碗中，用冷的旋转搅拌器搅打。

[ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

or	**electric**	**beater**	**at**	**high**	**speed**	**until**	**fluffy**	**.**
或者	电的	击打者	在	高的	速度	直到	蓬松的	.

或用电动搅拌器高速搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

Add	**and**	**whip**	**until**	**stiff**	**2**	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
添加	和	鞭	直到	僵硬的	2	汤匙	柠檬	汁

加入2汤匙柠檬汁，搅打至硬性发泡。

[biːt] [ɪn] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] [ə'baʊt] ¼ [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Beat	**in**	**cheese**	**mixture**	**about**	**¼**	**at**	**a**	**time**	**.**
打	在	奶酪	混合物	关于	¼	在	一个	时间	.

分次加入奶酪混合物，每次约四分之一，搅拌均匀。

[wen] [smuːð] [foʊld] [ɪn] [kʌt] - [ʌp] ['piːtʃɪz] .

When	**smooth**	**fold**	**in**	**cut**	**-**	**up**	**peaches**	**.**
什么时候	光滑的	折叠	在	切	-	向上	桃子	.

将切好的桃子均匀地拌入面糊中。

[pʊt] ['ɪntuː] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ] [fɔːr]) .

Put	**into**	**chilled**	**9**	**-**	**inch**	**Graham**	**Cracker**	**Crust**	**(**	**page**	**4**	**)**	**.**
放	进入	冷藏	9	-	英寸	格雷厄姆	饼干	地壳	(	页	4	)	.

放入冷藏过的 9 英寸全麦饼干底（第 4 页）。

['dekəreɪt] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [slaɪst] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] .

Decorate	**top**	**with**	**sliced**	**peaches**	**and**	**maraschino**	**cherries**	**.**
装饰	顶部	和	切片	桃子	和	樱桃酒	樱桃	.

用切片桃子和糖渍樱桃装饰顶部。

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] [θriː] ['aʊərz] .

Chill	**at**	**least**	**3**	**hours**	**.**
寒意	在	至少	3	小时	.

冷藏至少3小时。

['tʃɔ:klət] [kri:m]
CHOCOLATE **CREAM**
巧克力 奶油

巧克力奶油

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
Mix **thoroughly** **in** **a** **saucepan** **¾** **cup** **sugar**
混合 彻底 在 一个 平底锅 ¾ 杯子 糖

在平底锅中将 ¾ 杯糖充分搅拌均匀。

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ]
2 **tablespoons** **cornstarch**
2 汤匙 玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

[sɪks] ['teɪbəlˌspu:nz] ['koʊkoʊ]
6 **tablespoons** **cocoa**
6 汤匙 可可

6汤匙可可粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[θri:] [eg] [joʊk]
3 **egg** **yolks**
3 蛋 蛋黄

3个蛋黄

[stɜ:r][ɪn]['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smu:ð] [ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][wʌn][kʌp][pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Stir **in** **gradually** **until** **smooth** **a** **mixture** **of** **1** **cup** **Pet** **Evaporated** **Milk**
搅拌 在 逐步地 直到 光滑的 一个 混合物 的 1 杯子 宠物 蒸发 牛奶

将1杯PET淡奶逐渐搅拌至混合物顺滑。

[wʌn] [kʌp] ['wɔ:tər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

1 杯水

[kʊk] [ænd; ənd][stɜ:r]['oʊvər] [loʊ] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Cook **and** **stir** **over** **low** **heat** **until** **thickened** **,** **about** **10** **minutes** **.**
厨师 和 搅拌 超过 低的 热 直到 增稠 , 关于 - 分钟 .

小火慢煮并搅拌至浓稠，约10分钟。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [hi:t] [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn] 1½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
Remove **from** **heat** **and** **stir** **in** **1½** **teaspoons** **vanilla**
消除 从 热 和 搅拌 在 1½ 茶匙 香草

从火上移开，拌入1½茶匙香草精

['kʌvər] [ænd; ənd] [ku:l] ['θɜ:rəli] .
Cover **and** **cool** **thoroughly** **.**
覆盖 和 凉爽的 彻底 .

盖好盖子，彻底冷却。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ][koʊld][naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .
Put **into** **a** **cold** **9** **-** **inch** **baked** **pastry** **shell** **.**
放 进入 一个 寒冷的 9 - 英寸 烘焙 糕点 壳 .

放入一个冷藏过的9英寸烤好的派皮中。

[spred] [wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] ([peɪdʒ][faɪv]) .
Spread **with** **Meringue** **(** **page** **5** **)** **.**
传播 和 蛋白酥皮 (页 5) .

涂抹蛋白酥皮（第 5 页）。

[beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] .
Bake **as** **directed** **.**
烤 作为 指导 .

按照说明烘烤。

[ku:l] ['θɜ:rəli] [bɪ'fɔ:r] ['kʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ] [wet] [naɪf] .
Cool **thoroughly** **before** **cutting** **with** **wet** **knife** **.**
凉爽的 彻底 前 切割 和 湿的 刀 .

冷却后再用湿刀切割。

['lemən] [kri:m]
LEMON **CREAM**
柠檬 奶油

柠檬奶油

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
Mix **thoroughly** **in** **a** **saucepan** **¾** **cup** **sugar**
混合 彻底 在 一个 平底锅 ¾ 杯子 糖

在平底锅中将 ¾ 杯糖充分搅拌均匀。

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ]
3 **tablespoons** **cornstarch**
3 汤匙 玉米淀粉

3汤匙玉米淀粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[θri:] [eg] [joʊk]
3 **egg** **yolks**
3 蛋 蛋黄

3个蛋黄

[stɜ:r] [ɪn] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smu:ð] [ə; eɪ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ¾ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Stir **in** **gradually** **until** **smooth** **a** **mixture** **of** **¾** **cup** **Pet** **Evaporated** **Milk**
搅拌 在 逐步地 直到 光滑的 一个 混合物 的 ¾ 杯子 宠物 蒸发 牛奶

将¾杯PET淡奶逐渐搅拌至混合物顺滑。

¾ [kʌp] ['wɔ:tər]
¾ **cup** **water**
¾ 杯子 水

¾ 杯水

[kʊk] [ænd; ənd] [stɜ:r] ['oʊvər] [loʊ] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Cook **and** **stir** **over** **low** **heat** **until** **thickened** **,** **about** **10** **minutes** **.**
厨师 和 搅拌 超过 低的 热 直到 增稠 , 关于 - 分钟 .

小火慢煮并搅拌至浓稠，约10分钟。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [hi:t] [ænd; ənd] [stɜ:r] [ɪn] ['grædʒuəli] ⅓ [kʌp] ['lemən] [dʒu:s]
Remove **from** **heat** **and** **stir** **in** **gradually** **⅓** **cup** **lemon** **juice**
消除 从 热 和 搅拌 在 逐步地 ⅓ 杯子 柠檬 汁

从火上移开，慢慢搅拌加入 ⅓ 杯柠檬汁

['kʌvər] [ænd; ənd] [ku:l] ['θɜ:rəli] .
Cover **and** **cool** **thoroughly** **.**
覆盖 和 凉爽的 彻底 .

盖好盖子，彻底冷却。

[pʊt]['ɪntuː][koʊld][naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .

Put	into	cold	9	-	inch	baked	pastry	shell	.
放	进入	寒冷的	9	-	英寸	烘焙	糕点	壳	.

放入冷藏过的9英寸烤好的派皮中。

[spred] [wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] ([peɪdʒ][faɪv]) .

Spread	with	Meringue	(	page	5	)	.
传播	和	蛋白酥皮	(	页	5	)	.

涂抹蛋白酥皮（第 5 页）。

[beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] .

Bake	as	directed	.
烤	作为	指导	.

按照说明烘烤。

[kuːl] ['θɜːrəli] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ] [wet] [naɪf] . ['sɛvən]

Cool	thoroughly	before	cutting	with	wet	knife	.	7
凉爽的	彻底	前	切割	和	湿的	刀	.	7

冷却后再用湿刀切割。7

[bə'nænə] [kriːm]

BANANA	CREAM
香蕉	奶油

香蕉奶油

[mɪks] ['θɜːrəli] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]

Mix	thoroughly	in	a	saucepan	⅔	cup	sugar
混合	彻底	在	一个	平底锅	⅔	杯子	糖

在平底锅中充分搅拌 ⅔ 杯糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

3	tablespoons	cornstarch
3	汤匙	玉米淀粉

3汤匙玉米淀粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[θriː] [eg] [joʊk]

3	egg	yolks
3	蛋	蛋黄

3个蛋黄

[stɜːr][ɪn]['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][wʌn][kʌp][pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Stir	in	gradually	until	smooth	a	mixture	of	1	cup	Pet	Evaporated	Milk
搅拌	在	逐步地	直到	光滑的	一个	混合物	的	1	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将1杯PET淡奶逐渐搅拌至混合物顺滑。

[wʌn][kʌp]['wɔːtər]

1	cup	water
1	杯子	水

1 杯水

[kʊk] [ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər][loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Cook	and	stir	over	low	heat	until	thickened	,	about	10	minutes	.
厨师	和	搅拌	超过	低的	热	直到	增稠	,	关于	-	分钟	.

小火慢煮并搅拌至浓稠，约10分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

Remove	from	heat	and	stir	in	1	teaspoon	vanilla
消除	从	热	和	搅拌	在	1	茶匙	香草

从火上移开，拌入1茶匙香草精

['kʌvər] [ænd; ənd] [ku:l] ['θɜ:rəli] .

Cover	and	cool	thoroughly	.
覆盖	和	凉爽的	彻底	.

盖好盖子，彻底冷却。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [koʊld] [naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] 1½ [kʌps] [slaɪst] , [raɪp]

Put	in	the	bottom	of	a	cold	9	-	inch	baked	pastry	shell	1½	cups	sliced	,	ripe
放	在	这	底部	的	一个	寒冷的	9	-	英寸	烘焙	糕点	壳	1½	杯子	切片	,	成熟

[bə'nænəz]

bananas
香蕉

在冷藏过的9英寸烤好的派皮底部放入1.5杯切片熟透的香蕉。

['kʌvər] [bə'nænəz] [wɪð; wɪθ] [ku:ld] ['kʌstərd] .

Cover	bananas	with	cooled	custard	.
覆盖	香蕉	和	冷却	蛋奶冻	.

将冷却后的蛋奶沙司淋在香蕉上。

[spred] [wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] ([peɪdʒ] [faɪv]) .

Spread	with	Meringue	(	page	5	)	.
传播	和	蛋白酥皮	(	页	5	)	.

涂抹蛋白酥皮（第 5 页）。

[beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] .

Bake	as	directed	.
烤	作为	指导	.

按照说明烘烤。

[ku:l] ['θɜ:rəli] [bɪ'fɔ:r] ['kʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ] [wet] [naɪf] .

Cool	thoroughly	before	cutting	with	wet	knife	.
凉爽的	彻底	前	切割	和	湿的	刀	.

冷却后再用湿刀切割。

['meɪp(ə)l] - [nʌt] [ʃɪ'fɑ:n]

MAPLE	-	NUT	CHIFFON
枫	-	坚果	薄纱

枫糖坚果雪纺

['sɔ:fn] [ɪn] [smɔ:l] [pæn] 1½ ['ti:spu:n] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn] [ɪn]

Soften	in	small	pan	1½	teaspoons	unflavored	gelatin	in
软化	在	小的	平底锅	1½	茶匙	无味	明胶	在

在小平底锅中将 1½ 茶匙无味明胶软化。

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [koʊld] ['wɔ:tər]

3	tablespoons	cold	water
3	汤匙	寒冷的	水

3汤匙冷水

[set] [ɪn] [pæn] [ʌv; əv] [hɑ:t] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [stɜ:r] [ʌn'tɪl] ['dʒelətɪn] [ɪz] [dɪ'zɑ:lvd] .

Set	in	pan	of	hot	water	and	stir	until	gelatin	is	dissolved	.
放	在	平底锅	的	热的	水	和	搅拌	直到	明胶	是	溶解	.

将明胶放入装有热水的锅中，搅拌至明胶完全溶解。

[stɜ:r] [ɪn] ['sloʊli] [ə; eɪ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

Stir	in	slowly	a	mixture	of	⅓	cup	sugar
搅拌	在	缓慢地	一个	混合物	的	⅓	杯子	糖

慢慢搅拌加入三分之一杯糖。

[wʌn] [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

1	cup	Pet	Evaporated	Milk
1	杯子	宠物	蒸发	牛奶

1 杯宠物炼乳

¾ ['tiːspuːn] ['meɪp(ə)l] ['fleɪvərɪŋ]
¾ teaspoon maple flavoring
¾ 茶匙 枫 调味

¾茶匙枫糖香精

[tʃɪl] [ʌn'tɪl]['ɔːlmoʊst][fɜːrm] .
Chill until almost firm .
寒意 直到 几乎 公司 .

冷藏至几乎凝固。

['miːnwaɪl] , [melt][ɪn] ['skɪlɪt] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
Meanwhile , melt in skillet 1 tablespoon butter or margarine
同时 , 熔化 在 煎锅 1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

同时，在煎锅中融化1汤匙黄油或人造黄油。

[ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər]['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] ½ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [nʌts]
Add and stir over medium heat until light brown ½ cup finely cut nuts
添加 和 搅拌 超过 中等的 热 直到 光 棕色的 ½ 杯子 精细地 切 坚果

加入半杯切碎的坚果，用中火翻炒至呈浅棕色。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [kuːl] [tuː; tə] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .
Remove from heat and cool to room temperature .
消除 从 热 和 凉爽的 到 房间 温度 .

离火，冷却至室温。

[wɪp] [tʃɪld] [mɪlk] ['mɪkstʃər][wɪð; wɪθ][koʊld]['roʊtəri] ['biːtər] , [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] ,
Whip chilled milk mixture with cold rotary beater , or electric beater at high speed ,
鞭 冷藏 牛奶 混合物 和 寒冷的 旋转 击打者 , 或者 电的 击打者 在 高的 速度 ,

用冷旋转式搅拌器或高速电动搅拌器搅打冷藏的牛奶混合物。

[ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
until light and fluffy .
直到 光 和 蓬松的 .

直到变得轻盈蓬松。

[foʊld][ɪn] [nʌts] .
Fold in nuts .
折叠 在 坚果 .

拌入坚果。

[pʊt]['ɪntuː] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ][fɔːr]) .
Put into chilled 9 - inch Graham Cracker Crust (page 4) .
放 进入 冷藏 9 - 英寸 格雷厄姆 饼干 地壳 (页 4) .

放入冷藏过的 9 英寸全麦饼干底（第 4 页）。

[tʃɪl] [θriː]['aʊərz] .
Chill 3 hours .
寒意 3 小时 .

冷却3小时。

[kiːp] [tʃɪld] [ʌn'tɪl] [sɜːrvd] .
Keep chilled until served .
保持 冷藏 直到 服务 .

冷藏保存至食用。

['koʊkənʌt] [kriːm]
COCONUT CREAM
椰子 奶油

椰子奶油

[mɪks] ['θɜːrəli] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ½ [kʌp] ['ʃʊgər]
Mix thoroughly in a saucepan ½ cup sugar
混合 彻底 在 一个 平底锅 ½ 杯子 糖

在平底锅中将半杯糖充分搅拌均匀。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
3 **tablespoons** **cornstarch**
3 汤匙 玉米淀粉

3汤匙玉米淀粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt]
1 **cup** **shredded** **coconut**
1 杯子 碎 椰子

杯椰丝

[θriː] [eg] [joʊk]
3 **egg** **yolks**
3 蛋 蛋黄

3个蛋黄

[stɜːr] [ɪn] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ə; eɪ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] [wʌn] [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Stir **in** **gradually** **until** **smooth** **a** **mixture** **of** **1** **cup** **Pet** **Evaporated** **Milk**
搅拌 在 逐步地 直到 光滑的 一个 混合物 的 1 杯子 宠物 蒸发 牛奶

将1杯PET淡奶逐渐搅拌至混合物顺滑。

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

1 杯水

[kʊk] [ænd; ənd] [stɜːr] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Cook **and** **stir** **over** **low** **heat** **until** **thickened** **,** **about** **10** **minutes** **.**
厨师 和 搅拌 超过 低的 热 直到 增稠 , 关于 - 分钟 .

小火慢煮并搅拌至浓稠，约10分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [stɜːr] [ɪn] 1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
Remove **from** **heat** **and** **stir** **in** **1½** **teaspoons** **vanilla**
消除 从 热 和 搅拌 在 1½ 茶匙 香草

从火上移开，拌入1½茶匙香草精

['kʌvər] [ænd; ənd] [kuːl] ['θɜːrəli] .
Cover **and** **cool** **thoroughly** **.**
覆盖 和 凉爽的 彻底 .

盖好盖子，彻底冷却。

[pʊt] ['ɪntuː] [koʊld] [naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .
Put **into** **cold** **9** **-** **inch** **baked** **pastry** **shell** **.**
放 进入 寒冷的 9 - 英寸 烘焙 糕点 壳 .

放入冷藏过的9英寸烤好的派皮中。

[spred] [wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] ([peɪdʒ] [faɪv]) .
Spread **with** **Meringue** **(** **page** **5** **)** **.**
传播 和 蛋白酥皮 (页 5) .

涂抹蛋白酥皮（第 5 页）。

['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [tɑːp] ½ [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt]
Sprinkle **over** **top** **½** **cup** **shredded** **coconut**
撒 超过 顶部 ½ 杯子 碎 椰子

撒上半杯椰丝。

[beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] [fɔːr; fər] [mə'ræŋ] ([peɪdʒ] [faɪv]) .
Bake **as** **directed** **for** **Meringue** **(** **page** **5** **)** **.**
烤 作为 指导 为了 蛋白酥皮 (页 5) .

按照蛋白酥皮的说明进行烘烤（第 5 页）。

[kuːl] ['θɜːrəli] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ] [wet] [naɪf] . [eɪt]
Cool **thoroughly** **before** **cutting** **with** **wet** **knife** **.** **8**
凉爽的 彻底 前 切割 和 湿的 刀 . 8

冷却后再用湿刀切割。

['strɔːberi] [ʃɪ'fɑːn]
STRAWBERRY **CHIFFON**
草莓 薄纱

草莓雪纺

[pʊt] ['ɪntuː] [aɪs] [treɪ] [ʌv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ½ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Put **into** **ice** **tray** **of** **refrigerator** **½** **cup** **Pet** **Evaporated** **Milk**
放 进入 冰 托盘 的 冰箱 ½ 杯子 宠物 蒸发 牛奶

将半杯PET牌淡奶倒入冰箱冰格中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [aɪs] ['krɪstl] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [fɔːrm] [ə'raʊnd] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .
Chill **until** **ice** **crystals** **begin** **to** **form** **around** **edges** **.**
寒意 直到 冰 晶体 开始 到 形式 大约 边缘 .

冷藏至边缘开始形成冰晶。

[mæʃ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] [ɔːr] ['peɪstri] ['blendər] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [freʃ] ['strɔːberɪz] [[ˌtuː'tuː]]
Mash **with** **a** **fork** **or** **pastry** **blender** **2** **cups** **fresh** **strawberries** **[** **2** **]**
捣碎 和 一个 叉 或者 糕点 混合器 2 杯子 新鲜的 草莓 [2]

用叉子或糕点搅拌器将 2 杯新鲜草莓捣碎[2]

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['beriz] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] ⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
Add **to** **berries** **and** **mix** **well** **⅓** **cup** **sugar**
添加 到 浆果 和 混合 出色地 ⅓ 杯子 糖

加入浆果中，搅拌均匀，加入1/3杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[let] [stænd] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .
Let **stand** **until** **needed** **.**
让 站立 直到 需要 .

静置片刻待用。

[mɪks] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] [wʌn] ['pækɪdʒ] ['lemən] ['dʒelətɪn]
Mix **and** **stir** **until** **dissolved** **1** **package** **lemon** **gelatin**
混合 和 搅拌 直到 溶解 1 包裹 柠檬 明胶

混合搅拌至1包柠檬明胶完全溶解

1¼ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
1¼ **cups** **boiling** **water**
1¼ 杯子 沸腾 水

1¼ 杯沸水

[kuːl] [tuː; tə] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['strɔːberi] ['mɪkstʃər] .
Cool **to** **room** **temperature** **,** **then** **add** **strawberry** **mixture** **.**
凉爽的 到 房间 温度 , 然后 添加 草莓 混合物 .

冷却至室温后，加入草莓混合物。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [bʌt; bət] [nɑːt] [fɜːrm] .
Chill **until** **thick** **,** **but** **not** **firm** **.**
寒意 直到 厚的 , 但 不是 公司 .

冷藏至浓稠，但不要完全凝固。

[pʊt] [aɪs] [koʊld] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [koʊld] [boʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['roʊtəri] ['biːtər] ,
Put **ice** **cold** **milk** **into** **a** **cold** **bowl** **and** **whip** **with** **cold** **rotary** **beater** **,**
放 冰 寒冷的 牛奶 进入 一个 寒冷的 碗 和 鞭 和 寒冷的 旋转 击打者 ,

将冰牛奶倒入冷碗中，用冷的旋转搅拌器搅打。

[ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] , [ʌn'tɪl] [stɪf] .

or	electric	beater	at	high	speed	,	until	stiff	.
或者	电的	击打者	在	高的	速度	,	直到	僵硬的	.

或者用电动打蛋器高速搅打至硬。

[foʊld] [ɪn] [tʃɪld] ['dʒelətɪn] ['mɪkstʃər] .

Fold	in	chilled	gelatin	mixture	.
折叠	在	冷藏	明胶	混合物	.

拌入冷藏后的明胶混合物。

[pʊt] ['ɪntuː] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ] [fɔːr]) .

Put	into	chilled	9	-	inch	Graham	cracker	crust	(	page	4	)	.
放	进入	冷藏	9	-	英寸	格雷厄姆	饼干	地壳	(	页	4	)	.

放入冷藏过的 9 英寸全麦饼干底（第 4 页）。

[tʃɪl] [θriː] ['aʊərz] .

Chill	3	hours	.
寒意	3	小时	.

冷却3小时。

[kiːp] [tʃɪld] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

Keep	chilled	until	ready	to	serve	.
保持	冷藏	直到	准备好	到	服务	.

冷藏保存，待食用时取出。

[[ˌtuː'tuː]] ['froʊz(ə)n] ['strɔːberɪz] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] .

[	2	]	Frozen	strawberries	can	be	used	.
[	2	]	冷冻	草莓	能	是	用过的	.

[2]可以使用冷冻草莓。

[dreɪn] [ðə; ði] ['beriz] [ænd; ənd] [juːz] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtər] .

Drain	the	berries	and	use	the	juice	in	place	of	part	of	the	water	.
流走	这	浆果	和	使用	这	汁	在	地方	的	部分	的	这	水	.

将浆果沥干，用果汁代替部分水。

[ə'mɪt] [ðə; ði] ['ʃʊgər] .

Omit	the	sugar	.
忽略	这	糖	.

省略糖。

[juːz] 1½ [kʌps] [ʌv; əv] [dreɪnd] ['beriz] .

Use	1½	cups	of	drained	berries	.
使用	1½	杯子	的	排水	浆果	.

使用 1.5 杯沥干水分的浆果。

['tʃeri] [paɪ] [su'priːm]

CHERRY	PIE	SUPREME
樱桃	馅饼	最高

至尊樱桃派

[pʊt] ['ɪntuː] [aɪs] [treɪ] [ʌv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ½ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Put	into	ice	tray	of	refrigerator	½	cup	Pet	Evaporated	Milk
放	进入	冰	托盘	的	冰箱	½	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将半杯PET牌淡奶倒入冰箱冰格中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [aɪs] ['krɪstl] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [fɔːrm] [ə'raʊnd] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

Chill	until	ice	crystals	begin	to	form	around	edges	.
寒意	直到	冰	晶体	开始	到	形式	大约	边缘	.

冷藏至边缘开始形成冰晶。

[mɪks] [tə'geðər] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

Mix	together	in	a	saucepan	3	tablespoons	cornstarch
混合	一起	在	一个	平底锅	3	汤匙	玉米淀粉

在平底锅中混合 3 汤匙玉米淀粉

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] ([kæn; kən][ə'mɪt])
¼ teaspoon cinnamon (can omit)
¼ 茶匙 肉桂 (能 忽略)

¼茶匙肉桂粉（可省略）

[dreɪn] [ænd; ənd] [seɪv] [dʒuːs][frʌm; frəm][ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kænd] , ['saʊər] , ['pɪtɪd] ['tʃeriːz] ([noʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kæn; kən])
Drain and save juice from 2 cups canned , sour , pitted cherries (No . 2 can)
流走 和 节省 汁 从 2 杯子 罐装 , 酸的 , 凹坑 樱桃 (不 . 2 能)

将2杯罐装酸樱桃（2号罐）的汁液沥干并保存。

[ɪf] ['nesəseri] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɪˈnʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] ['tʃeri] [dʒuːs][tuː; tə] [meɪk] [wʌn][kʌp] .
If necessary , add enough water to cherry juice to make 1 cup .
如果 必要的 , 添加 足够的 水 到 樱桃 汁 到 制作 1 杯子 .

如有必要，向樱桃汁中加入足够的水，使其达到 1 杯的量。

[stɜːr]['grædʒuəli]['ɪntuː] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ['mɪkstʃər] .
Stir gradually into cornstarch mixture .
搅拌 逐步地 进入 玉米淀粉 混合物 .

逐渐搅拌入玉米淀粉混合物中。

[kʊk] [ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['veri] [θɪk] , [ə'baʊt]['sɛvən] ['mɪnɪts] .
Cook and stir over medium heat until very thick , about 7 minutes .
厨师 和 搅拌 超过 中等的 热 直到 非常 厚的 , 关于 7 分钟 .

用中火煮并搅拌至非常浓稠，大约7分钟。

[kuːl] ['θɜːrəli] .
Cool thoroughly .
凉爽的 彻底 .

彻底冷却。

[mɪks][ʌn'tɪl] [smuːð] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
Mix until smooth 2 tablespoons melted butter or margarine
混合 直到 光滑的 2 汤匙 融化 黄油 或者 人造黄油

搅拌至顺滑，加入2汤匙融化的黄油或人造黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]
few grains salt
很少 谷物 盐

少许盐

[wʌn][kʌp] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]
1 cup powdered sugar
1 杯子 粉末状 糖

杯糖粉

[wɪp] [aɪs][koʊld] [mɪlk] [wɪð; wɪθ][koʊld]['roʊtəri] ['biːtər] , [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] , [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

Whip	ice	cold	milk	with	cold	rotary	beater	,	or	electric	beater	at	high	speed	,	until	fluffy	.
鞭	冰	寒冷的	牛奶	和	寒冷的	旋转	击打者	，或者		电的	击打者	在	高的	速度	，	直到	蓬松的	.

用冷旋转搅拌器或高速电动搅拌器将冰牛奶搅打至蓬松。

[biːt] [ɪn] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] [ə'baʊt] ¼ [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Beat	in	powdered	sugar	mixture	about	¼	at	a	time	.
打	在	粉末状	糖	混合物	关于	¼	在	一个	时间	.

分次加入约四分之一的糖粉混合物，搅拌均匀。

[duː][nɑːt][ˌoʊvər'biːt] .

Do	not	overbeat	.
做	不是	超拍	.

不要过度搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [dreɪnd] ['tʃeriːz] [tuː; tə] [kuːld] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [ðen] [teɪk] [aʊt] - ['tʃeriːz] [tuː; tə] ['dekəreɪt] [tɑːp][ʌv; əv][paɪ] .

Add	drained	cherries	to	cooled	cornstarch	mixture	and	then	take	out	18	cherries	to	decorate	top	of	pie	.
添加	排水	樱桃	到	冷却	玉米淀粉	混合物	和	然后	拿	出去	-	樱桃	到	装饰	顶部	的	馅饼	.

将沥干水分的樱桃加入冷却的玉米淀粉混合物中，然后取出 18 颗樱桃来装饰派的顶部。

[pʊt] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː][koʊld][naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .

Put	filling	into	cold	9	-	inch	baked	pastry	shell	.
放	填充	进入	寒冷的	9	-	英寸	烘焙	糕点	壳	.

将馅料放入冷却的9英寸烤好的酥皮派皮中。

[pʊt] [wɪpt] ['mɪkstʃər] [ə'raʊnd] [edʒ] [ʌv; əv][paɪ] .

Put	whipped	mixture	around	edge	of	pie	.
放	鞭打	混合物	大约	边缘	的	馅饼	.

将打发的混合物涂抹在派的边缘。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] ['tʃeriːz] .

Decorate	with	cherries	.
装饰	和	樱桃	.

用樱桃装饰。

[tʃɪl] [ə'baʊt][æn; ən]['aʊər] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] . [naɪn]

Chill	about	an	hour	before	serving	.	9
寒意	关于	一个	小时	前	服务	.	9

冷藏约一小时后再食用。

['egnɑːg]

EGGNOG
蛋奶酒

蛋奶酒

[pʊt]['ɪntuː][aɪs] [treɪ] [ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ⅔ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Put	into	ice	tray	of	refrigerator	⅔	cup	Pet	Evaporated	Milk
放	进入	冰	托盘	的	冰箱	⅔	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将 ⅔ 杯 PET 淡奶倒入冰箱冰格中

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][aɪs] ['krɪstl] [bɪ'gɪn][tuː; tə][fɔːrm][ə'raʊnd][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

Chill	until	ice	crystals	begin	to	form	around	the	edges	.
寒意	直到	冰	晶体	开始	到	形式	大约	这	边缘	.

冷藏至边缘开始形成冰晶。

['sɔːfn] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [boʊl] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn][ɪn]

Soften	**in**	**a**	**small**	**bowl**	**1**	**tablespoon**	**unflavored**	**gelatin**	**in**
软化	在	一个	小的	碗	1	汤匙	无味	明胶	在

在一个小碗里将1汤匙无味明胶泡软。

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[mɪks][ɪn][tɑːp][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər][ˌtuː'tuː] [wel] - ['biːtn] [egz]

Mix	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**2**	**well**	**-**	**beaten**	**eggs**
混合	在	顶部	的	双倍的	锅炉	2	出色地	-	被打败	鸡蛋

将2个打散的鸡蛋倒入双层蒸锅的上层。

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[stɜːr][ɪn]['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ½ [kʌp][pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Stir	**in**	**gradually**	**until**	**smooth**	**a**	**mixture**	**of**	**½**	**cup**	**Pet**	**Evaporated**	**Milk**
搅拌	在	逐步地	直到	光滑的	一个	混合物	的	½	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将半杯PET淡奶慢慢搅拌至混合物顺滑。

¼ [kʌp]['wɔːtər]

¼	**cup**	**water**
¼	杯子	水

¼ 杯水

[pleɪs] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Place	**over**	**boiling**	**water**	**.**
地方	超过	沸腾	水	.

置于沸水之上。

[kʊk] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] ['θɪkənz] ['slaɪtli] [ɔːr][ə'baʊt][θriː] ['mɪnɪts] .

Cook	**and**	**stir**	**until**	**mixture**	**thickens**	**slightly**	**or**	**about**	**3**	**minutes**	**.**
厨师	和	搅拌	直到	混合物	增厚	轻微地	或者	关于	3	分钟	.

边煮边搅拌，直到混合物略微变稠，大约需要 3 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .

Add	**softened**	**gelatin**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
添加	软化	明胶	和	搅拌	直到	溶解	.

加入软化的明胶，搅拌至完全溶解。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

Remove	**from**	**heat**	**and**	**stir**	**in**	**2**	**teaspoons**	**vanilla**
消除	从	热	和	搅拌	在	2	茶匙	香草

从火上移开，拌入2茶匙香草精

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [bʌt; bət][nɑːt][fɜːrm] .

Chill	**until**	**thick**	**,**	**but**	**not**	**firm**	**.**
寒意	直到	厚的	,	但	不是	公司	.

冷藏至浓稠，但不要完全凝固。

[pʊt][aɪs][koʊld][mɪlk]['ɪntuː][ə; eɪ][koʊld] [boʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð; wɪθ][koʊld]['roʊtəri] ['biːtər] ,

Put	**ice**	**cold**	**milk**	**into**	**a**	**cold**	**bowl**	**and**	**whip**	**with**	**cold**	**rotary**	**beater**	**,**
放	冰	寒冷的	牛奶	进入	一个	寒冷的	碗	和	鞭	和	寒冷的	旋转	击打者	,

将冰牛奶倒入冷碗中，用冷的旋转搅拌器搅打。

[ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] , [ʌn'tɪl] [stɪf] .

or	electric	beater	at	high	speed	,	until	stiff	.
或者	电的	击打者	在	高的	速度	,	直到	僵硬的	.

或者用电动打蛋器高速搅打至硬。

[foʊld][ɪn] [tʃɪld] ['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] .

Fold	in	chilled	gelatin	mixture	.
折叠	在	冷藏	明胶	混合物	.

拌入冷藏后的明胶混合物。

[pʊt]['ɪntuː] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ][fɔːr]) .

Put	into	chilled	9	-	inch	Graham	Cracker	Crust	(	page	4	)	.
放	进入	冷藏	9	-	英寸	格雷厄姆	饼干	地壳	(	页	4	)	.

放入冷藏过的 9 英寸全麦饼干底（第 4 页）。

['sprɪŋk(ə)l][tɑːp][wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Sprinkle	top	with	nutmeg	if	desired	.
撒	顶部	和	肉豆蔻	如果	想要的	.

如果喜欢，可以在上面撒些肉豆蔻粉。

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] [θriː]['aʊərz] .

Chill	at	least	3	hours	.
寒意	在	至少	3	小时	.

冷藏至少3小时。

['rɔɪəl] [mɪns]

ROYAL	MINCE
皇家	剁碎

皇家肉糜

[tɜːrn][ɑːn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][set][æt; ət] - ([ɪk'striːmli] [hɑːt]) .

Turn	on	oven	and	set	at	450	(	extremely	hot	)	.
转动	在	烤箱	和	放	在	-	(	极其	热的	)	.

打开烤箱，设定温度为 450 度（极高）。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .

Line	a	9	-	inch	pie	pan	with	unbaked	pastry	.
线	一个	9	-	英寸	馅饼	平底锅	和	未烘焙的	糕点	.

在9英寸的派盘底部铺上未烘烤的派皮。

[mɪks][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ˌtuː'tuː] [egz]

Mix	in	a	bowl	2	eggs
混合	在	一个	碗	2	鸡蛋

在碗里混合2个鸡蛋

¾ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

¾	cup	Pet	Evaporated	Milk
¾	杯子	宠物	蒸发	牛奶

¾ 杯宠物炼乳

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'læsɪz]

2	tablespoons	molasses
2	汤匙	糖蜜

2汤匙糖蜜

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

2¼ [kʌps] [mɔɪst] ['mɪnsmiːt] , ['redi] - [mɪkst] , [bʌlk] , [ɔːr] [kænd]

2¼	cups	moist	mincemeat	,	ready	-	mixed	,	bulk	,	or	canned
2¼	杯子	潮湿	肉馅	,	准备好	-	混合	,	大部分	,	或者	罐装

2¼ 杯湿润的肉馅，可以是预拌的、散装的或罐装的

[pɔːr] ['ɪntuː]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .
Pour into pastry - lined pan .
倒 进入 糕点 - 衬里 平底锅 .

倒入铺好酥皮的烤盘中。

[beɪk] [ɑːn]['sentər] [ræk] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] .
Bake on center rack of oven 15 minutes .
烤 在 中心 架子 的 烤箱 - 分钟 .

在烤箱中层烤 15 分钟。

[rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] - (['mɑːdərət]) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ɔːr][ʌn'tɪl][fɜːrm] .
Reduce heat to 350 (moderate) and bake 30 minutes longer , or until firm .
减少 热 到 - (缓和) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到 公司 .

将温度调至 350（中等），再烤 30 分钟，或直至变硬。

[sɜːrv] [wɔːrm][ɔːr][koʊld] .
Serve warm or cold .
服务 温暖的 或者 寒冷的 .

可热食或冷食。

['koʊkənʌt] ['kʌstərd]
COCONUT CUSTARD
椰子 蛋奶冻

椰子布丁

[tɜːrn][ɑːn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][set][æt; ət] - (['mɑːdərət]) .
Turn on oven and set at 350 (moderate) .
转动 在 烤箱 和 放 在 - (缓和) .

打开烤箱，设定温度为 350（中等）。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .
Line a 9 - inch pie pan with unbaked pastry .
线 一个 9 - 英寸 馅饼 平底锅 和 未烘焙的 糕点 .

在9英寸的派盘底部铺上未烘烤的派皮。

[biːt] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]['lemən] ['kʌlərd] [ˌtuː'tuː] [egz]
Beat until thick and lemon colored 2 eggs
打 直到 厚的 和 柠檬 有色 2 鸡蛋

打发至浓稠且呈柠檬色，共打2个鸡蛋

[biːt] [ɪn]['grædʒuəli][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]
Beat in gradually a mixture of 1 cup sugar
打 在 逐步地 一个 混合物 的 1 杯子 糖

将1杯糖混合物逐渐搅拌入。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd] [biːt] [hɑːrd] ½ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Add and beat hard ½ cup Pet Evaporated Milk
添加 和 打 难的 ½ 杯子 宠物 蒸发 牛奶

加入半杯PET淡奶，用力搅拌。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔːft] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
2 tablespoons soft butter or margarine
2 汤匙 柔软的 黄油 或者 人造黄油

2汤匙软化的黄油或人造黄油

2¼ ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
2¼ teaspoons lemon juice
2¼ 茶匙 柠檬 汁

2¼茶匙柠檬汁

[foʊld][ɪn] 1½ [kʌps] [tʃɑːpt] ['koʊkənʌt] ([fɔːr] - [ɑːz] .
Fold in 1½ cups chopped coconut (4 - oz .
折叠 在 1½ 杯子 切碎 椰子 (4 - 盎司 .

拌入 1½ 杯切碎的椰子（4 盎司）。

[kæn; kən])
can)
能)

能）

[pɔːr] ['ɪntuː] ['peɪstri] - [laɪnd] [pæn] .
Pour into pastry - lined pan .
倒 进入 糕点 - 衬里 平底锅 .

倒入铺好酥皮的烤盘中。

[beɪk] [ɑːn]['ʌv(ə)n] [ræk] ['slaɪtli] [bɪ'loʊ] ['sentər] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɑːn][tɑːp] , [ɔːr] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake on oven rack slightly below center until browned on top , or about 40 minutes .
烤 在 烤箱 架子 轻微地 以下 中心 直到 棕色 在 顶部 , 或者 关于 - 分钟 .

将烤箱架放在略低于中心的位置烘烤，直到表面呈棕色，大约需要 40 分钟。

[kuːl] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] . -
Cool before serving . 10
凉爽的 前 服务 . -

冷却后即可食用。10

['pʌmpkɪn]
PUMPKIN
南瓜

南瓜

[tɜːrn][ɑːn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][set][æt; ət] - ([haɪ] ['mɑːdərət]) .
Turn on oven and set at 375 (high moderate) .
转动 在 烤箱 和 放 在 - (高的 缓和) .

打开烤箱，设定温度为 375（中高）。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .
Line a 9 - inch pie pan with unbaked pastry .
线 一个 9 - 英寸 馅饼 平底锅 和 未烘焙的 糕点 .

在9英寸的派盘底部铺上未烘烤的派皮。

[mɪks][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] ¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['laɪtli] [pækt]
Mix in a bowl ¾ cup brown sugar , lightly packed
混合 在 一个 碗 ¾ 杯子 棕色的 糖 , 轻轻 包装

将 ¾ 杯红糖轻轻压实，放入碗中搅拌均匀。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
1 tablespoon flour
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

2¼ ['tiːspuːn] ['pʌmpkɪn] [paɪ] [spaɪs]
2¼ teaspoons pumpkin pie spice
2¼ 茶匙 南瓜 馅饼 香料

2¼茶匙南瓜派香料

[ˌeɪ diː ˈdiː][ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl] [smuːð] 1½ [kʌps] [kʊkt] [ɔːr] [kænd] [ˈpʌmpkɪn]

Add	and	stir	until	smooth	1½	cups	cooked	or	canned	pumpkin
添加	和	搅拌	直到	光滑的	1½	杯子	煮熟	或者	罐装	南瓜

加入1.5杯煮熟或罐装南瓜泥，搅拌至顺滑。

1½ [kʌps] [pet] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]

1½	cups	Pet	Evaporated	Milk
1½	杯子	宠物	蒸发	牛奶

1.5 杯宠物炼乳

[wʌn] [ˈslaɪtli] [ˈbiːtn] [eg]

1	slightly	beaten	egg
1	轻微地	被打败	蛋

个略微打散的鸡蛋

[pɔːr] [ˈɪntuː][ˈpeɪstri] - [laɪnd][pæn] .

Pour	into	pastry	-	lined	pan	.
倒	进入	糕点	-	衬里	平底锅	.

倒入铺好酥皮的烤盘中。

[beɪk] [ɑːn][ˈsentər] [ræk] [ʌv; əv][ˈʌv(ə)n] - [ˈmɪnɪts] , [ɔːr][ʌnˈtɪl][fɜːrm] .

Bake	on	center	rack	of	oven	45	minutes	,	or	until	firm	.
烤	在	中心	架子	的	烤箱	-	分钟	,	或者	直到	公司	.

在烤箱中层烤 45 分钟，或烤至变硬。

[kuːl] [bɪˈfɔːr] [ˈkʌtɪŋ] .

Cool	before	cutting	.
凉爽的	前	切割	.

冷却后再切。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [ˈtɑːpɪŋ] ([peɪdʒ] -) .

Serve	with	Whipped	Topping	(	page	15	)	.
服务	和	鞭打	配料	(	页	-	)	.

佐以鲜奶油（第 15 页）。

[swiːt] [pəˈteɪtoʊ][ɔːr] [skwɑːʃ] :

Sweet	Potato	or	Squash	:
甜的	土豆	或者	壁球	:

红薯或南瓜：

[ˈsʌbstɪtuːt] [sɪvd] , [kʊkt] [ɔːr] [kænd] [swiːt] [pəˈtetoz] [ɔːr] [mæʃt] ,

Substitute	sieved	,	cooked	or	canned	sweet	potatoes	or	mashed	,
代替	过筛	,	煮熟	或者	罐装	甜的	土豆	或者	捣碎	,

可以用过筛、煮熟或罐装的红薯或红薯泥代替。

[kʊkt] [ˈwɪntər] [skwɑːʃ] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˈpʌmpkɪn] [ɪn][ðə; ði] [ˈpʌmpkɪn] [paɪ] [ˈresəpi] .

cooked	winter	squash	for	the	pumpkin	in	the	Pumpkin	Pie	Recipe	.
煮熟	冬天	壁球	为了	这	南瓜	在	这	南瓜	馅饼	食谱	.

南瓜派食谱中的南瓜是用煮熟的冬南瓜制成的。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz] [swiːt] [pəˈtetoz] ,

If	you	use	sweet	potatoes	,
如果	你	使用	甜的	土豆	,

如果你用的是红薯，

[rɪˈduːs] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] ½ [kʌp][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] .

reduce	sugar	to	½	cup	and	add	2	tablespoons	melted	butter	or	margarine	.
减少	糖	到	½	杯子	和	添加	2	汤匙	融化	黄油	或者	人造黄油	.

减少糖的用量至 ½ 杯，并加入 2 汤匙融化的黄油或人造黄油。

['bʌtərskɑːtʃ] [ʃɪˈfɑːn]

BUTTERSCOTCH	CHIFFON
奶油糖果	薄纱

奶油糖雪纺

[pʊt] ['ɪntuː] [aɪs] [treɪ] [ʌv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ½ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Put	into	ice	tray	of	refrigerator	½	cup	Pet	Evaporated	Milk
放	进入	冰	托盘	的	冰箱	½	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将半杯PET牌淡奶倒入冰箱冰格中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [aɪs] ['krɪstl] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [fɔːrm] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

Chill	until	ice	crystals	begin	to	form	around	the	edges	.
寒意	直到	冰	晶体	开始	到	形式	大约	这	边缘	.

冷藏至边缘开始形成冰晶。

['sɔːfn] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [boʊl] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn] [ɪn]

Soften	in	a	small	bowl	1	tablespoon	unflavored	gelatin	in
软化	在	一个	小的	碗	1	汤匙	无味	明胶	在

在一个小碗里将1汤匙无味明胶泡软。

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] 1½ ['piː'keɪ'dʒiːz] .

Put	into	a	saucepan	1½	pkgs	.
放	进入	一个	平底锅	1½	包裹	.

将 1.5 包放入平底锅中。

['bʌtərskɑːtʃ] ['pʊdɪŋ] ['paʊdər] ([nɑːt][ðə; ði] “ ['ɪnstənt] ” [kaɪnd])

butterscotch	pudding	powder	(	not	the	“	instant	”	kind	)
奶油糖果	布丁	粉末	(	不是	这	“	立即的	”	种类	)

奶油糖布丁粉（不是“速溶”那种）

⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

⅓	cup	brown	sugar
⅓	杯子	棕色的	糖

三分之一杯红糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[stɜːr] [ɪn] ['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ə; eɪ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ¾ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Stir	in	gradually	until	smooth	a	mixture	of	¾	cup	Pet	Evaporated	Milk
搅拌	在	逐步地	直到	光滑的	一个	混合物	的	¾	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将¾杯PET淡奶逐渐搅拌至混合物顺滑。

1½ [kʌps] ['wɔːtər]

1½	cups	water
1½	杯子	水

1.5 杯水

[kʊk] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [ɪz] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Cook	and	stir	until	mixture	comes	to	a	boil	and	is	thickened	,	about	5	minutes	.
厨师	和	搅拌	直到	混合物	来	到	一个	熬	和	是	增稠	,	关于	5	分钟	.

煮沸并搅拌至混合物变稠，约 5 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] ['dʒelətɪn] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

Add	softened	gelatin	and	stir	until	gelatin	is	dissolved	.
添加	软化	明胶	和	搅拌	直到	明胶	是	溶解	.

加入软化的明胶，搅拌至明胶完全溶解。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [koʊld] [bʌt; bət] [nɑːt] [fɜːrm] .

Chill	**until**	**cold**	**but**	**not**	**firm**	**.**
寒意	直到	寒冷的	但	不是	公司	.

冷藏至冰凉但不要完全凝固。

[pʊt] [aɪs] [koʊld] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [koʊld] [boʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['roʊtəri] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] ,

Put	**ice**	**cold**	**milk**	**into**	**a**	**cold**	**bowl**	**and**	**whip**	**with**	**cold**	**rotary**	**beater**	**at**	**high**	**speed**	**,**
放	冰	寒冷的	牛奶	进入	一个	寒冷的	碗	和	鞭	和	寒冷的	旋转	击打者	在	高的	速度	,

将冰牛奶倒入冷碗中，用冷的旋转搅拌器高速搅拌。

[ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

until	**fluffy**	**.**
直到	蓬松的	.

直到蓬松为止。

[ˌeɪ diː 'diː] [ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]

Add	**and**	**whip**	**until**	**stiff**	**2**	**teaspoons**	**lemon**	**juice**
添加	和	鞭	直到	僵硬的	2	茶匙	柠檬	汁

加入2茶匙柠檬汁，搅打至硬性发泡。

[biːt] [ɪn] [koʊld] ['pʊdɪŋ] .

Beat	**in**	**cold**	**pudding**	**.**
打	在	寒冷的	布丁	.

拌入冷布丁。

[pʊt] ['ɪntuː] [prɪ'perd] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ] [fɔːr]) .

Put	**into**	**prepared**	**chilled**	**9**	**-**	**inch**	**Graham**	**Cracker**	**Crust**	**(**	**page**	**4**	**)**	**.**
放	进入	准备	冷藏	9	-	英寸	格雷厄姆	饼干	地壳	(	页	4	)	.

放入预先冷藏好的 9 英寸全麦饼干底（第 4 页）。

[tʃɪl] [θriː] ['aʊərz] .

Chill	**3**	**hours**	**.**
寒意	3	小时	.

冷却3小时。

[kiːp] [tʃɪld] [ʌn'tɪl] [sɜːrvd] . -

Keep	**chilled**	**until**	**served**	**.**	**11**
保持	冷藏	直到	服务	.	-

冷藏保存至食用。11

['æp(ə)l]

APPLE
苹果

苹果

[tɜːrn] [ɑːn] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [set] [æt; ət] - ([ɪk'striːmli] [hɑːt]) .

Turn	**on**	**oven**	**and**	**set**	**at**	**450**	**(**	**extremely**	**hot**	**)**	**.**
转动	在	烤箱	和	放	在	-	(	极其	热的	)	.

打开烤箱，设定温度为 450 度（极高）。

[laɪn] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] ([tuː] [krʌst] [paɪ] , [peɪdʒ] [fɔːr]) .

Line	**a**	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**pan**	**with**	**unbaked**	**pastry**	**(**	**two**	**crust**	**pie**	**,**	**page**	**4**	**)**	**.**
线	一个	9	-	英寸	馅饼	平底锅	和	未烘焙的	糕点	(	二	地壳	馅饼	,	页	4	)	.

在 9 英寸的馅饼盘里铺上未烘烤的酥皮（双层酥皮馅饼，第 4 页）。

[pʊt] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] [boʊl] [sɪks] [kʌps] [peəd] ['æplz] , ['θɪnli] [slaɪst]

Put	**into**	**large**	**bowl**	**6**	**cups**	**pared**	**apples**	**,**	**thinly**	**sliced**
放	进入	大的	碗	6	杯子	精简	苹果	,	薄薄的	切片

将6杯去皮切薄片的苹果放入大碗中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

Add	a	mixture	of	1	cup	sugar
添加	一个	混合物	的	1	杯子	糖

加入1杯糖的混合物

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wɪð; wɪθ] [spuːn] , [tɜːrn] ['æplz] ['dʒentli]['oʊvər][tuː; tə][koʊt][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər] .

With	spoon	,	turn	apples	gently	over	to	coat	with	mixture	.
和	勺子	,	转动	苹果	轻轻地	超过	到	外套	和	混合物	.

用勺子轻轻翻动苹果，使其均匀裹上混合物。

[ə'reɪndʒ] ['æplz] [ɪn]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .

Arrange	apples	in	pastry	-	lined	pan	.
安排	苹果	在	糕点	-	衬里	平底锅	.

将苹果放入铺好酥皮的烤盘中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ]['peɪstri] .

Cover	with	pastry	.
覆盖	和	糕点	.

盖上酥皮。

([siː] [tɪps][ɑːn]['peɪstri] , [peɪdʒ][fɔːr] .)

(	See	tips	on	pastry	,	page	4	.	)
(	看	尖端	在	糕点	,	页	4	.	)

（参见第 4 页的糕点制作技巧。）

[beɪk] [ɑːn]['ʌv(ə)n] [ræk] ['slaɪtli] [ə'bʌv] ['sentər] - ['mɪnɪts] ,

Bake	on	oven	rack	slightly	above	center	10	minutes	,
烤	在	烤箱	架子	轻微地	多于	中心	-	分钟	,

在烤箱架上略高于中心位置烘烤10分钟，

[ðen] [rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] - ([loʊ] ['mɑːdərət]) [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] ,

then	reduce	heat	to	325	(	low	moderate	)	and	bake	about	50	minutes	longer	,
然后	减少	热	到	-	(	低的	缓和	)	和	烤	关于	-	分钟	更长	,

然后将温度调至325度（中低火），再烤约50分钟。

[ɔːr][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑːr; ər]['tendər][ænd; ənd]['peɪstri][ɪz] [braʊn] .

or	until	apples	are	tender	and	pastry	is	brown	.
或者	直到	苹果	是	投标	和	糕点	是	棕色的	.

或者直到苹果变软，糕点变成棕色。

['froʊz(ə)n] [greɪp] ['rɪp(ə)l]

FROZEN	GRAPE	RIPPLE
冷冻	葡萄	波纹

冰冻葡萄涟漪

[pʊt]['ɪntuː][aɪs] [treɪ] [ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ¾ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Put	into	ice	tray	of	refrigerator	¾	cup	Pet	Evaporated	Milk
放	进入	冰	托盘	的	冰箱	¾	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将 ¾ 杯 PET 淡奶倒入冰箱冰格中

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][aɪs] ['krɪstl] [bɪ'gɪn][tuː; tə][fɔːrm][ə'raʊnd]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

Chill	until	ice	crystals	begin	to	form	around	edges	.
寒意	直到	冰	晶体	开始	到	形式	大约	边缘	.

冷藏至边缘开始形成冰晶。

[mɪks][ɪn] [smɔːl] [boʊl] [ˌtuːˈtuː] [eg] [joʊk]
Mix **in** **small** **bowl** **2** **egg** **yolks**
混合 在 小的 碗 2 蛋 蛋黄

在小碗中混合2个蛋黄。

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
½ **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[pʊt] [aɪs] [koʊld] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [koʊld] [boʊl] [wɪð; wɪθ] [ˌtuːˈtuː] [eg] [waɪts]
Put **ice** **cold** **milk** **into** **a** **cold** **bowl** **with** **2** **egg** **whites**
放 冰 寒冷的 牛奶 进入 一个 寒冷的 碗 和 2 蛋 白人

将冰牛奶倒入装有2个蛋清的冷碗中。

[wɪp] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['roʊtəri] ['biːtər] , [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] , [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Whip **with** **cold** **rotary** **beater** **,** **or** **electric** **beater** **at** **high** **speed** **,** **until** **fluffy** **.**
鞭 和 寒冷的 旋转 击打者 , 或者 电的 击打者 在 高的 速度 , 直到 蓬松的 .

用冷旋转搅拌器或高速电动搅拌器搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
Add **and** **whip** **until** **stiff** **3** **tablespoons** **lemon** **juice**
添加 和 鞭 直到 僵硬的 3 汤匙 柠檬 汁

加入3汤匙柠檬汁，搅打至硬性发泡。

[biːt] [ɪn] [eg] [joʊk] ['mɪkstʃər] .
Beat **in** **egg** **yolk** **mixture** **.**
打 在 蛋 蛋黄 混合物 .

拌入蛋黄混合物。

[foʊld] [ɪn] [wɪð; wɪθ] [spuːn] [ɔːr] ['spætʃələ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['rɪpld] [ɪ'fekt] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['froʊz(ə)n]
Fold **in** **with** **spoon** **or** **spatula** **to** **make** **a** **rippled** **effect** **3** **tablespoons** **frozen**
折叠 在 和 勺子 或者 抹刀 到 制作 一个 涟漪 影响 3 汤匙 冷冻
[greɪp] [dʒuːs] ['kɑːns(ə)ntreɪt] ([θɔːd])
grape **juice** **concentrate** **(** **thawed** **)**
葡萄 汁 集中 (解冻)

用勺子或刮刀拌入，形成波纹状效果。3汤匙冷冻葡萄汁浓缩液（已解冻）。

[pʊt] ['ɪntuː] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ] [fɔːr]) .
Put **into** **chilled** **9** **-** **inch** **Graham** **Cracker** **Crust** **(** **page** **4** **)** **.**
放 进入 冷藏 9 - 英寸 格雷厄姆 饼干 地壳 (页 4) .

放入冷藏过的 9 英寸全麦饼干底（第 4 页）。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .
Freeze **until** **firm** **.**
冻结 直到 公司 .

冷冻至凝固。

['tʃɔːklət] [ʃɪ'fɑːn]
CHOCOLATE **CHIFFON**
巧克力 薄纱

巧克力雪纺

['sɔːfn] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [boʊl] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn][ɪn]

Soften	**in**	**a**	**small**	**bowl**	**1**	**tablespoon**	**unflavored**	**gelatin**	**in**
软化	在	一个	小的	碗	1	汤匙	无味	明胶	在

在一个小碗里将1汤匙无味明胶泡软。

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[mɪks] [wel] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ⅓ [kʌp] ['koʊkoʊ]

Mix	**well**	**in**	**a**	**saucepan**	**⅓**	**cup**	**cocoa**
混合	出色地	在	一个	平底锅	⅓	杯子	可可

在平底锅中充分搅拌 ⅓ 杯可可粉

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd][mɪks] [wel] [ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]

Add	**and**	**mix**	**well**	**2**	**egg**	**yolks**
添加	和	混合	出色地	2	蛋	蛋黄

加入2个蛋黄并搅拌均匀。

[stɜːr][ɪn]['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] 1¼ [kʌps] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Stir	**in**	**gradually**	**until**	**smooth**	**a**	**mixture**	**of**	**1¼**	**cups**	**Pet**	**Evaporated**	**Milk**
搅拌	在	逐步地	直到	光滑的	一个	混合物	的	1¼	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将1¼杯PET淡奶逐渐搅拌至混合物顺滑。

¾ [kʌp] ['wɔːtər]

¾	**cup**	**water**
¾	杯子	水

¾ 杯水

[kʊk] [ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Cook	**and**	**stir**	**over**	**low**	**heat**	**until**	**slightly**	**thickened**	**,**	**about**	**10**	**minutes**	**.**
厨师	和	搅拌	超过	低的	热	直到	轻微地	增稠	,	关于	-	分钟	.

小火慢煮并搅拌至略微浓稠，约 10 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .

Add	**softened**	**gelatin**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
添加	软化	明胶	和	搅拌	直到	溶解	.

加入软化的明胶，搅拌至完全溶解。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [bʌt; bət][nɑːt][fɜːrm] .

Chill	**until**	**thick**	**,**	**but**	**not**	**firm**	**.**
寒意	直到	厚的	,	但	不是	公司	.

冷藏至浓稠，但不要完全凝固。

[ðen] [foʊld][ɪn][ˌtuː'tuː] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts]

Then	**fold**	**in**	**2**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**
然后	折叠	在	2	僵硬地	被打败	蛋	白人

然后拌入2个打发至硬性发泡的蛋白。

1½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1½ teaspoons vanilla
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

[pʊt]['ɪntu:] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ][fɔ:r]) .
Put into chilled 9 - inch Graham Cracker Crust (page 4) .
放 进入 冷藏 9 - 英寸 格雷厄姆 饼干 地壳 (页 4) .

放入冷藏过的 9 英寸全麦饼干底（第 4 页）。

[tʃɪl] [æt; ət] [li:st] [θri:]['aʊərz] . -
Chill at least 3 hours . 12
寒意 在 至少 3 小时 . -

冷藏至少3小时。12

[pleɪn] ['kʌstərd]
PLAIN CUSTARD
清楚的 蛋奶冻

原味蛋奶冻

[tɜ:rn][ɑ:n]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][set][æt; ət] - (['mɑ:dərət]) .
Turn on oven and set at 350 (moderate) .
转动 在 烤箱 和 放 在 - (缓和) .

打开烤箱，设定温度为 350（中等）。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .
Line a 9 - inch pie pan with unbaked pastry .
线 一个 9 - 英寸 馅饼 平底锅 和 未烘焙的 糕点 .

在9英寸的派盘底部铺上未烘烤的派皮。

[mɪks][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] ½ [kʌp] ['ʃʊgər]
Mix in a bowl ½ cup sugar
混合 在 一个 碗 ½ 杯子 糖

在碗中混合半杯糖

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ]
2 tablespoons cornstarch
2 汤匙 玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

⅛ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[ˌeɪ di: 'di:][ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] [θri:] [egz]
Add and beat until well blended 3 eggs
添加 和 打 直到 出色地 混合 3 鸡蛋

加入3个鸡蛋，搅拌至完全融合。

1½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1½ teaspoons vanilla
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

[stɜ:r][ɪn]['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smu:ð] [ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] 1½ [kʌps] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Stir in gradually until smooth a mixture of 1½ cups Pet Evaporated Milk
搅拌 在 逐步地 直到 光滑的 一个 混合物 的 1½ 杯子 宠物 蒸发 牛奶

将1.5杯PET淡奶逐渐搅拌至混合物顺滑。

[wʌn] [kʌp] ['wɔ:tər]
1 cup water
1 杯子 水

1 杯水

[pɔːr] ['ɪntuː]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .
Pour into pastry - lined pan .
倒 进入 糕点 - 衬里 平底锅 .

倒入铺好酥皮的烤盘中。

[beɪk] [ɑːn]['ʌv(ə)n] [ræk] ['slaɪtli] [bɪ'loʊ] ['sentər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ,
Bake on oven rack slightly below center about 55 minutes ,
烤 在 烤箱 架子 轻微地 以下 中心 关于 - 分钟 ,

在烤箱架上略低于中心位置烘烤约55分钟，

[ɔːr][ʌn'tɪl] [naɪf] [ɪn'səːtɪd] [nɪr] [edʒ] [ʌv; əv] ['kʌstərd] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .
or until knife inserted near edge of custard comes out clean .
或者 直到 刀 插入 靠近 边缘 的 蛋奶冻 来 出去 干净的 .

或者直到插入蛋奶冻边缘的刀子拔出时刀面干净为止。

[kuːl] ['θɜːrəli] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] .
Cool thoroughly before cutting .
凉爽的 彻底 前 切割 .

完全冷却后再切。

['kærəml; 'kɑːrml] ['kʌstərd] : [meɪk] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] ['kʌstərd] [paɪ] .
Caramel Custard : Make filling for Custard Pie .
焦糖 蛋奶冻 : 制作 填充 为了 蛋奶冻 馅饼 .

焦糖布丁：制作布丁派的馅料。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]
Sprinkle over bottom of unbaked pastry a mixture of ½ cup brown sugar and
撒 超过 底部 的 未烘焙的 糕点 一个 混合物 的 ½ 杯子 棕色的 糖 和
⅛ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] .
⅛ teaspoon cinnamon .
⅛ 茶匙 肉桂 .

在未烘烤的糕点底部撒上 ½ 杯红糖和 ⅛ 茶匙肉桂的混合物。

[pɔːr] ['kʌstərd] ['mɪkstʃər]['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .
Pour custard mixture over top of sugar in pastry - lined pan .
倒 蛋奶冻 混合物 超过 顶部 的 糖 在 糕点 - 衬里 平底锅 .

将蛋奶糊混合物倒在铺有酥皮的烤盘中的糖上。

[beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] [ə'bʌv] [fɔːr; fər] ['kʌstərd] [paɪ] .
Bake as directed above for Custard Pie .
烤 作为 指导 多于 为了 蛋奶冻 馅饼 .

按照上述步骤烘烤蛋奶馅饼。

[laɪm] [ʃɪ'fɑːn]
LIME CHIFFON
酸橙 薄纱

青柠雪纺

[pʊt]['ɪntuː][aɪs] [treɪ] [ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ⅔ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Put into ice tray of refrigerator ⅔ cup Pet Evaporated Milk
放 进入 冰 托盘 的 冰箱 ⅔ 杯子 宠物 蒸发 牛奶

将 ⅔ 杯 PET 淡奶倒入冰箱冰格中

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][aɪs] ['krɪstl] [bɪ'gɪn][tuː; tə][fɔːrm][ə'raʊnd][ðə; ðɪ]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .
Chill until ice crystals begin to form around the edges .
寒意 直到 冰 晶体 开始 到 形式 大约 这 边缘 .

冷藏至边缘开始形成冰晶。

[mɪks] [wel] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
Mix well in a saucepan 6 tablespoons sugar
混合 出色地 在 一个 平底锅 6 汤匙 糖

在平底锅中将6汤匙糖充分搅拌均匀。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

[ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd][mɪks] [wel] [ˌtuː'tuː] [egz]
Add **and** **mix** **well** **2** **eggs**
添加 和 混合 出色地 2 鸡蛋

加入并搅拌均匀2个鸡蛋

[stɜːr][ɪn]['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smuːð] ½ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Stir **in** **gradually** **until** **smooth** **½** **cup** **Pet** **Evaporated** **Milk**
搅拌 在 逐步地 直到 光滑的 ½ 杯子 宠物 蒸发 牛奶

慢慢搅拌至顺滑，加入半杯PET淡奶

½ [kʌp]['wɔːtər]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] [laɪm] [raɪnd]
2 **tablespoons** **grated** **lime** **rind**
2 汤匙 磨碎的 酸橙 果皮

2汤匙磨碎的青柠皮

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ðiː] [taɪm] .
Cook **over** **low** **heat** **until** **slightly** **thickened** **,** **about** **10** **minutes** **,** **stirring** **all** **the** **time** **.**
厨师 超过 低的 热 直到 轻微地 增稠 , 关于 - 分钟 , 搅拌 全部 这 时间 .

用小火煮至略微浓稠，约 10 分钟，期间要不停搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] [wʌn] ['pækɪdʒ] [laɪm]['dʒelətɪn]
Add **and** **stir** **until** **dissolved** **1** **package** **lime** **gelatin**
添加 和 搅拌 直到 溶解 1 包裹 酸橙 明胶

加入并搅拌至溶解 1 包青柠味明胶

¼ [kʌp] [laɪm][dʒuːs]
¼ **cup** **lime** **juice**
¼ 杯子 酸橙 汁

¼ 杯青柠汁

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [bʌt; bət][nɑːt][fɜːrm] .
Chill **until** **thick** **,** **but** **not** **firm** **.**
寒意 直到 厚的 , 但 不是 公司 .

冷藏至浓稠，但不要完全凝固。

[pʊt][aɪs][koʊld][mɪlk]['ɪntuː][koʊld] [boʊl] [ænd; ənd] [wɪp] [wɪð; wɪθ][koʊld]['roʊtəri] ['biːtər] ,
Put **ice** **cold** **milk** **into** **cold** **bowl** **and** **whip** **with** **cold** **rotary** **beater** **,**
放 冰 寒冷的 牛奶 进入 寒冷的 碗 和 鞭 和 寒冷的 旋转 击打者 ,

将冰牛奶倒入冷碗中，用冷的电动搅拌器搅打。

[ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] , [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
or **electric** **beater** **at** **high** **speed** **,** **until** **fluffy** **.**
或者 电的 击打者 在 高的 速度 , 直到 蓬松的 .

或用电动搅拌器高速搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪm][dʒuːs]

Add	**and**	**whip**	**until**	**stiff**	**2**	**tablespoons**	**lime**	**juice**
添加	和	鞭	直到	僵硬的	2	汤匙	酸橙	汁

加入2汤匙青柠汁，搅打至硬性发泡。

['sloʊli] [biːt] [ɪn]['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] .

Slowly	**beat**	**in**	**gelatin**	**mixture**	**.**
缓慢地	打	在	明胶	混合物	.

慢慢搅拌加入明胶混合物。

[pʊt]['ɪntuː] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ][fɔːr]) .

Put	**into**	**chilled**	**9**	**-**	**inch**	**Graham**	**Cracker**	**Crust**	**(**	**page**	**4**	**)**	**.**
放	进入	冷藏	9	-	英寸	格雷厄姆	饼干	地壳	(	页	4	)	.

放入冷藏过的 9 英寸全麦饼干底（第 4 页）。

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] [θriː]['aʊərz] .

Chill	**at**	**least**	**3**	**hours**	**.**
寒意	在	至少	3	小时	.

冷藏至少3小时。

['lemən] [ʃɪ'fɑːn] : ['sʌbstɪtuːt] ['lemən]['dʒelətɪn] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['lemən][raɪnd][fɔːr; fər][ðə; ðɪ]

Lemon	**Chiffon**	**:**	**Substitute**	**lemon**	**gelatin**	**,**	**lemon**	**juice**	**and**	**lemon**	**rind**	**for**	**the**
柠檬	薄纱	:	代替	柠檬	明胶	,	柠檬	汁	和	柠檬	果皮	为了	这

[laɪm] [ɪn'griːdiənts] . -

lime	**ingredients**	**.**	**13**
酸橙	原料	.	-

柠檬雪纺：用柠檬吉利丁、柠檬汁和柠檬皮代替青柠配料。13

['æp(ə)l] [krʌm]

APPLE	**CRUMB**
苹果	屑

苹果碎

[tɜːrn][ɑːn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][set][æt; ət] - ([haɪ] ['mɑːdərət]) .

Turn	**on**	**oven**	**and**	**set**	**at**	**375**	**(**	**high**	**moderate**	**)**	**.**
转动	在	烤箱	和	放	在	-	(	高的	缓和	)	.

打开烤箱，设定温度为 375（中高）。

[mɪks][ɪn][ə; eɪ][ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt]['mɪksɪŋ] [boʊl] ½ [kʌp] ['ʃʊgər]

Mix	**in**	**a**	**2**	**-**	**quart**	**mixing**	**bowl**	**½**	**cup**	**sugar**
混合	在	一个	2	-	夸脱	混合	碗	½	杯子	糖

在一个2夸脱的搅拌碗中混合½杯糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

2	**tablespoons**	**cornstarch**
2	汤匙	玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

½	**teaspoon**	**cinnamon**
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

[stɜːr][ɪn][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ½ [kʌp][pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Stir	**in**	**a**	**mixture**	**of**	**½**	**cup**	**Pet**	**Evaporated**	**Milk**
搅拌	在	一个	混合物	的	½	杯子	宠物	蒸发	牛奶

拌入 ½ 杯 PET 淡奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[ˌeɪ diː 'diː] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] [fɔːr] [kʌps] [slaɪst] , [peəd] ['æplz]
Add **and** **mix** **well** **4** **cups** **sliced** **,** **pared** **apples**
添加 和 混合 出色地 4 杯子 切片 , 精简 苹果

加入4杯切片去皮的苹果，搅拌均匀。

[pɔːr] ['ɪntuː] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pæn] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] ,
Pour **into** **9** **-** **inch** **pie** **pan** **lined** **with** **unbaked** **pastry** **,**
倒 进入 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 未烘焙的 糕点 ,

倒入铺有未烘焙酥皮的9英寸派盘中，

[meɪd] [wɪð; wɪθ] [paɪ] [krʌst] [mɪks] [ɔːr] [frʌm; frəm] ['peɪstri] ['resəpi] ([peɪdʒ] [fɔːr]) .
made **with** **pie** **crust** **mix** **or** **from** **Pastry** **recipe** **(** **page** **4** **)** **.**
制成 和 馅饼 地壳 混合 或者 从 糕点 食谱 (页 4) .

用馅饼皮混合料或糕点配方（第 4 页）制作。

[beɪk] [ɑːn] [ræk] [nɪr] ['sentər] [ʌv; əv] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake **on** **rack** **near** **center** **of** **oven** **for** **30** **minutes** **.**
烤 在 架子 靠近 中心 的 烤箱 为了 - 分钟 .

在烤箱中央附近的烤架上烘烤 30 分钟。

['miːnwaɪl] , [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [smɔːl] [boʊl] ⅔ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
Meanwhile **,** **put** **into** **a** **small** **bowl** **⅔** **cup** **brown** **sugar**
同时 , 放 进入 一个 小的 碗 ⅔ 杯子 棕色的 糖

同时，在一个小碗里放入⅔杯红糖

½ [kʌp] ['sɪftɪd] , [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
½ **cup** **sifted** **,** **all** **-** **purpose** **flour**
½ 杯子 筛过的 , 全部 - 目的 面粉

半杯过筛的通用面粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]
3 **tablespoons** **butter** **or** **margarine**
3 汤匙 黄油 或者 人造黄油

3汤匙黄油或人造黄油

[blend] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] [ɔːr] ['peɪstri] ['blendər] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [hæz; həz] [ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv] [faɪn] [kɔːrn]
Blend **with** **fork** **or** **pastry** **blender** **until** **mixture** **has** **the** **appearance** **of** **fine** **corn**
混合 和 叉 或者 糕点 混合器 直到 混合物 有 这 外貌 的 美好的 玉米
[miːl] .
meal **.**
一顿饭 .

用叉子或糕点搅拌器搅拌，直到混合物看起来像细玉米粉。

[æt; ət] [end] [ʌv; əv] - - ['mɪnɪt] ['beɪkɪŋ] ['pɪriəd] ['sprɪŋk(ə)l] [braʊn] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [paɪ] .
At **end** **of** **30** **-** **minute** **baking** **period** **sprinkle** **brown** **sugar** **mixture** **on** **top** **of** **pie** **.**
在 结尾 的 - - 分钟 烘烤 时期 撒 棕色的 糖 混合物 在 顶部 的 馅饼 .

烘烤30分钟后，在派的顶部撒上红糖混合物。

[beɪk] [paɪ] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [krʌm] ['tɑːpɪŋ] [ɪz] [braʊn] .
Bake **pie** **20** **minutes** **longer** **,** **or** **until** **crumb** **topping** **is** **brown** **.**
烤 馅饼 - 分钟 更长 , 或者 直到 屑 配料 是 棕色的 .

将馅饼再烤 20 分钟，或烤至酥粒呈棕色即可。

[sɜːrv] [wɔːrm] [ɔːr] [koʊld] .
Serve **warm** **or** **cold** **.**
服务 温暖的 或者 寒冷的 .

可热食或冷食。

['tʃɔ:klət] ['aɪsbɑ:ks]
CHOCOLATE ICEBOX
巧克力 冰箱

巧克力冰盒

[pʊt]['ɪntu:][aɪs] [treɪ] [ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ¾ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Put into ice tray of refrigerator ¾ cup Pet Evaporated Milk
放 进入 冰 托盘 的 冰箱 ¾ 杯子 宠物 蒸发 牛奶

将 ¾ 杯 PET 淡奶倒入冰箱冰格中

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][aɪs] ['krɪstl] [bɪ'gɪn][tu:; tə][fɔ:rm][ə'raʊnd][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .
Chill until ice crystals begin to form around the edges .
寒意 直到 冰 晶体 开始 到 形式 大约 这 边缘 .

冷藏至边缘开始形成冰晶。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ] ['hevi] [kwɔ:rt] ['sɔ:spæn] ¾ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
Put into a heavy quart saucepan ¾ cup Pet Evaporated Milk
放 进入 一个 重的 夸脱 平底锅 ¾ 杯子 宠物 蒸发 牛奶

将 ¾ 杯 PET 淡奶倒入厚底一夸脱平底锅中

⅓ [kʌp]['koʊkoʊ]
⅓ cup cocoa
⅓ 杯子 可可

三分之一杯可可粉

- ['mɑ:rʃmɛloʊz] , [kʌt]['ɪntu:] ['pi:sɪz]
24 marshmallows , cut into pieces
- 棉花糖 , 切 进入 件

24块棉花糖，切成小块

[kʊk] ['oʊvər]['veri] [loʊ] [hi:t] , ['stɜ:rɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði][taɪm] , [ʌn'tɪl] ['mɑ:rʃmɛloʊz] [ɑ:r; ər][meltid] .
Cook over very low heat , stirring all the time , until marshmallows are melted .
厨师 超过 非常 低的 热 , 搅拌 全部 这 时间 , 直到 棉花糖 是 融化 .

用小火慢煮，不停搅拌，直到棉花糖融化。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [hi:t] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] 1½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
Remove from heat and add 1½ teaspoons vanilla
消除 从 热 和 添加 1½ 茶匙 香草

从火上移开，加入1½茶匙香草精

[tʃɪl] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz][tu:; tə] ['θɪkən] .
Chill until mixture begins to thicken .
寒意 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷藏至混合物开始变稠。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

用宠物炼乳制作的馅饼(Pies Made with Pet Evaporated Milk)

[pʊt] [aɪs] [koʊld] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [koʊld] [kwɔːrt] [boʊl] .

Put	**ice**	**cold**	**milk**	**into**	**a**	**cold**	**quart**	**bowl**	**.**
放	冰	寒冷的	牛奶	进入	一个	寒冷的	夸脱	碗	.

将冰牛奶倒入一个冰冷的1夸脱碗中。

[wɪp] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [koʊld] ['roʊtəri] ['biːtər] [baɪ] [hænd] , [ɔːr] [wɪð; wɪθ] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] , [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

Whip	**with**	**a**	**cold**	**rotary**	**beater**	**by**	**hand**	**,**	**or**	**with**	**electric**	**beater**	**at**	**high**	**speed**	**,**	**until**	**fluffy**	**.**
鞭	和	一个	寒冷的	旋转	击打者	经过	手	,	或者	和	电的	击打者	在	高的	速度	,	直到	蓬松的	.

用冷旋转式手动搅拌器或用电动搅拌器高速搅拌至蓬松。

[foʊld] ['ɪntuː] [tʃɪld] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] .

Fold	**into**	**chilled**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	进入	冷藏	巧克力	混合物	.

拌入冷却后的巧克力混合物中。

[pʊt] ['ɪntuː] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪn] .

Put	**into**	**chilled**	**9**	**-**	**in**	**.**
放	进入	冷藏	9	-	在	.

放入冷藏的 9 英寸容器中。

['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ] [fɔːr]) .

Graham	**Cracker**	**Crust**	**(**	**page**	**4**	**)**	**.**
格雷厄姆	饼干	地壳	(	页	4	)	.

全麦饼干底（第 4 页）。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] , [ə'baʊt] [θriː] ['aʊərz] .

Chill	**until**	**firm**	**,**	**about**	**3**	**hours**	**.**
寒意	直到	公司	,	关于	3	小时	.

冷藏至凝固，约3小时。

[kiːp] [tʃɪld] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

Keep	**chilled**	**until**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
保持	冷藏	直到	准备好	到	服务	.

冷藏保存，待食用时取出。

[tuː; tə] ['gɑːrnɪʃ] , [kʌt] [fɔːr] ['mɑːrʃmɛloʊz] ['ɪntuː] [θɜːrd] .

To	**garnish**	**,**	**cut**	**4**	**marshmallows**	**into**	**thirds**	**.**
到	装饰	,	切	4	棉花糖	进入	三分之一	.

将4颗棉花糖切成三等份作为装饰。

[pleɪs] ['piːsɪz] [ə'raʊnd] [edʒ] [ʌv; əv] [paɪ] . -

Place	**pieces**	**around**	**edge**	**of**	**pie**	**.**	**14**
地方	件	大约	边缘	的	馅饼	.	-

将饼块摆放在派的边缘。14

['strɔːberi] ['mɑːrʃmeloʊ]

STRAWBERRY	**MARSHMALLOW**
草莓	棉花糖

草莓棉花糖

[pʊt] ['ɪntuː] [aɪs] [treɪ] [ʌv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ⅔ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Put	**into**	**ice**	**tray**	**of**	**refrigerator**	**⅔**	**cup**	**Pet**	**Evaporated**	**Milk**
放	进入	冰	托盘	的	冰箱	⅔	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将 ⅔ 杯 PET 淡奶倒入冰箱冰格中

[tʃɪl] [mɪlk] [ʌn'tɪl] [aɪs] ['krɪstl] [bɪ'gɪn] [tu:; tə][fɔ:rm] [ə'raʊnd] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] .

Chill	**milk**	**until**	**ice**	**crystals**	**begin**	**to**	**form**	**around**	**the**	**edges**	**.**
寒意	牛奶	直到	冰	晶体	开始	到	形式	大约	这	边缘	.

将牛奶冷藏至边缘开始形成冰晶。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ][kwɔ:rt] ['sɔ:spæn] - ['mɑ:rʃmɛloʊz]

Put	**into**	**a**	**quart**	**saucepan**	**32**	**marshmallows**
放	进入	一个	夸脱	平底锅	-	棉花糖

将32颗棉花糖放入一夸脱的平底锅中

⅓ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

⅓	**cup**	**Pet**	**Evaporated**	**Milk**
⅓	杯子	宠物	蒸发	牛奶

⅓ 杯宠物炼乳

[kʊk] [ænd; ənd][stɜ:r]['oʊvər] [loʊ] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['mɑ:rʃmɛloʊz] [ɑ:r; ər][dʒʌst][meltid] .

Cook	**and**	**stir**	**over**	**low**	**heat**	**until**	**marshmallows**	**are**	**just**	**melted**	**.**
厨师	和	搅拌	超过	低的	热	直到	棉花糖	是	只是	融化	.

用小火边煮边搅拌，直到棉花糖融化即可。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [hi:t] [ænd; ənd][stɜ:r][ɪn][wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən][raɪnd]

Remove	**from**	**heat**	**and**	**stir**	**in**	**1**	**teaspoon**	**grated**	**lemon**	**rind**
消除	从	热	和	搅拌	在	1	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

从火上移开，拌入1茶匙磨碎的柠檬皮。

¼ [kʌp] ['lemən][dʒu:s]

¼	**cup**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

¼ [kʌp]['wɔ:tər]

¼	**cup**	**water**
¼	杯子	水

¼ 杯水

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkər] [ðæn; ðən] [ʌn'bi:tn] [eg] [waɪts] .

Chill	**until**	**slightly**	**thicker**	**than**	**unbeaten**	**egg**	**whites**	**.**
寒意	直到	轻微地	较厚	比	不败	蛋	白人	.

冷藏至比未打发的蛋白略稠。

[pʊt][koʊld][mɪlk]['ɪntu:][ə; eɪ][koʊld][kwɔ:rt] [boʊl] .

Put	**cold**	**milk**	**into**	**a**	**cold**	**quart**	**bowl**	**.**
放	寒冷的	牛奶	进入	一个	寒冷的	夸脱	碗	.

将冷牛奶倒入冷的1夸脱碗中。

[wɪp] [wɪð; wɪθ][koʊld]['roʊtəri] ['bi:tər] [baɪ][hænd] , [ɔ:r][wɪð; wɪθ] [ɪ'lektrɪk] ['bi:tər] [æt; ət] [haɪ] [spi:d] ,

Whip	**with**	**cold**	**rotary**	**beater**	**by**	**hand**	**,**	**or**	**with**	**electric**	**beater**	**at**	**high**	**Speed**	**,**
鞭	和	寒冷的	旋转	击打者	经过	手	,	或者	和	电的	击打者	在	高的	速度	,

[ʌn'tɪl] [stɪf] .

until	**stiff**	**.**
直到	僵硬的	.

用冷旋转式手动搅拌器或用电动搅拌器高速搅拌至硬性发泡。

[foʊld]['ɪntu:] ['mɑ:rʃmeloʊ] ['mɪkstʃər] .

Fold	**into**	**marshmallow**	**mixture**	**.**
折叠	进入	棉花糖	混合物	.

拌入棉花糖混合物中。

[foʊld][ɪn][wʌn][kwɔ:rt] [slaɪst] , [freʃ] ['strɔ:berɪz]

Fold	**in**	**1**	**quart**	**sliced**	**,**	**fresh**	**strawberries**
折叠	在	1	夸脱	切片	,	新鲜的	草莓

拌入1夸脱切片的新鲜草莓

[pɔːr] ['ɪntuː] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪn] .
Pour into chilled 9 - in .
倒 进入 冷藏 9 - 在 .

倒入冷藏的 9 英寸容器中。

['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ][fɔːr]) .
Graham Cracker Crust (page 4) .
格雷厄姆 饼干 地壳 (页 4) .

全麦饼干底（第 4 页）。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] , [ə'baʊt][θriː]['aʊərz] .
Chill until firm , about 3 hours .
寒意 直到 公司 , 关于 3 小时 .

冷藏至凝固，约3小时。

['paɪnæp(ə)l] - [tʃiːz]
PINEAPPLE - CHEESE
菠萝 - 奶酪

菠萝奶酪

['sɔːfn] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [boʊl] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn][ɪn]
Soften in a small bowl 1 tablespoon unflavored gelatin in
软化 在 一个 小的 碗 1 汤匙 无味 明胶 在

在一个小碗里将1汤匙无味明胶泡软。

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[mɪks] [tə'geðər] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
Mix together in a saucepan ¼ cup sugar
混合 一起 在 一个 平底锅 ¼ 杯子 糖

在平底锅中混合 1/4 杯糖

[ˌtuː'tuː] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] [joʊk]
2 slightly beaten egg yolks
2 轻微地 被打败 蛋 蛋黄

2个略微打散的蛋黄

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd]['lemən][raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

½ [kʌp] [dreɪnd] , [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] ([naɪn] - [ɑːz] .
½ cup drained , crushed pineapple (9 - oz .
½ 杯子 排水 , 碎 菠萝 (9 - 盎司 .

½ 杯沥干水分的碎菠萝（9 盎司）

[kæn; kən])
can)
能)

能）

⅓ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
⅓ cup Pet Evaporated Milk
⅓ 杯子 宠物 蒸发 牛奶

⅓ 杯宠物炼乳

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**until**	**slightly**	**thickened**	**,**	**about**	**10**	**minutes**	**,**	**stirring**	**all**	**the**	**time**	**.**
厨师	超过	低的	热	直到	轻微地	增稠	,	关于	-	分钟	,	搅拌	全部	这	时间	.

用小火煮至略微浓稠，约 10 分钟，期间要不停搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .

Add	**softened**	**gelatin**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
添加	软化	明胶	和	搅拌	直到	溶解	.

加入软化的明胶，搅拌至完全溶解。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[stɜːr][ɪn][wʌn][kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [prest] [θruː] [sɪv]

Stir	**in**	**1**	**cup**	**cottage**	**cheese**	**,**	**pressed**	**through**	**sieve**
搅拌	在	1	杯子	小屋	奶酪	,	按下	通过	筛

拌入1杯过筛的乡村奶酪。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər][ɪz] [θɪk] , [bʌt; bət][nɑːt][fɜːrm] .

Chill	**until**	**mixture**	**is**	**thick**	**,**	**but**	**not**	**firm**	**.**
寒意	直到	混合物	是	厚的	,	但	不是	公司	.

冷藏至混合物变稠，但未凝固。

[biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] , [bʌt; bət][nɑːt][draɪ][ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]

Beat	**until**	**stiff**	**,**	**but**	**not**	**dry**	**2**	**egg**	**whites**
打	直到	僵硬的	,	但	不是	干燥	2	蛋	白人

打发至硬性发泡，但不要打干，共打2个蛋白。

[biːt] [ɪn]['grædʒuəli] ½ [kʌp] ['ʃʊgər]

Beat	**in**	**gradually**	**½**	**cup**	**sugar**
打	在	逐步地	½	杯子	糖

慢慢加入半杯糖，搅拌均匀。

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[biːt] [ɪn]['paɪnæp(ə)l] - [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .

Beat	**in**	**pineapple**	**-**	**cheese**	**mixture**	**.**
打	在	菠萝	-	奶酪	混合物	.

拌入菠萝奶酪混合物。

[pʊt]['ɪntuː] [prɪ'pɛrd] [tʃɪld] [naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ][fɔːr]) .

Put	**into**	**prepared**	**chilled**	**9**	**-**	**inch**	**Graham**	**Cracker**	**Crust**	**(**	**page**	**4**	**)**	**.**
放	进入	准备	冷藏	9	-	英寸	格雷厄姆	饼干	地壳	(	页	4	)	.

放入预先冷藏好的 9 英寸全麦饼干底（第 4 页）。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]

Sprinkle	**with**	**3**	**tablespoons**	**graham**	**cracker**	**crumbs**
撒	和	3	汤匙	格雷厄姆	饼干	面包屑

撒上3汤匙全麦饼干碎

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] [θriː]['aʊərz] . -

Chill	**at**	**least**	**3**	**hours**	**.**	**15**
寒意	在	至少	3	小时	.	-

冷藏至少3小时。15

[pɪ'kɑːn]

PECAN
胡桃

胡桃

[tɜːrn][ɑːn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][set][æt; ət] - ([haɪ] ['mɑːdərət]) .

Turn	on	oven	and	set	at	375	(	high	moderate	)	.
转动	在	烤箱	和	放	在	-	(	高的	缓和	)	.

打开烤箱，设定温度为 375（中高）。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .

Line	a	9	-	inch	pie	pan	with	unbaked	pastry	.
线	一个	9	-	英寸	馅饼	平底锅	和	未烘焙的	糕点	.

在9英寸的派盘底部铺上未烘烤的派皮。

[pʊt]['ɪntuː] [boʊl] ¼ [kʌp] [sɔːft] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]

Put	into	bowl	¼	cup	soft	butter	or	margarine
放	进入	碗	¼	杯子	柔软的	黄油	或者	人造黄油

将¼杯软化的黄油或人造黄油放入碗中

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli] , ['mɪksɪŋ] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] ¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

Add	gradually	,	mixing	until	light	and	fluffy	¾	cup	sugar
添加	逐步地	,	混合	直到	光	和	蓬松的	¾	杯子	糖

分次加入，搅拌至蓬松轻盈，共加入 ¾ 杯糖

[biːt] [ɪn][wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][θriː] [egz]

Beat	in	one	at	a	time	3	eggs
打	在	一	在	一个	时间	3	鸡蛋

一次打入一个鸡蛋，共打入3个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][dɑːrk][kɔːrn] ['sɪrəp]

Add	1	cup	dark	corn	syrup
添加	1	杯子	黑暗的	玉米	糖浆

加入1杯深色玉米糖浆

¾ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

¾	cup	Pet	Evaporated	Milk
¾	杯子	宠物	蒸发	牛奶

¾ 杯宠物炼乳

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]

2	tablespoons	flour
2	汤匙	面粉

2汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¾ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

¾	teaspoon	vanilla
¾	茶匙	香草

¾茶匙香草精

[wʌn][kʌp] ['faɪnli] [kʌt][pɪ'kɑːnz]

1	cup	finely	cut	pecans
1	杯子	精细地	切	山核桃

杯切碎的山核桃

[mɪks] ['θɜːrəli] .

Mix	thoroughly	.
混合	彻底	.

充分搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː]['peɪstri] - [laɪnd][pæn] .

Pour	into	pastry	-	lined	pan	.
倒	进入	糕点	-	衬里	平底锅	.

倒入铺好酥皮的烤盘中。

[beɪk] [ɑːn] ['sentər] [ræk] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .

Bake	**on**	**center**	**rack**	**of**	**oven**	**50**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**firm**	**.**
烤	在	中心	架子	的	烤箱	-	分钟	,	或者	直到	公司	.

在烤箱中层烤 50 分钟，或烤至变硬。

[kuːl] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Cool	**before**	**serving**	**.**
凉爽的	前	服务	.

冷却后再食用。

['bʌtərskɑːtʃ] [kriːm]

BUTTERSCOTCH	**CREAM**
奶油糖果	奶油

奶油糖奶油

[mɪks] ['θɜːrəli] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['laɪtli] [pækt]

Mix	**thoroughly**	**in**	**a**	**saucepan**	**1**	**cup**	**brown**	**sugar**	**,**	**lightly**	**packed**
混合	彻底	在	一个	平底锅	1	杯子	棕色的	糖	,	轻轻	包装

将1杯红糖（轻轻压实）放入平底锅中充分搅拌。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

3	**tablespoons**	**cornstarch**
3	汤匙	玉米淀粉

3汤匙玉米淀粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[θriː] [eg] [joʊk]

3	**egg**	**yolks**
3	蛋	蛋黄

3个蛋黄

[stɜːr][ɪn]['grædʒuəli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][wʌn][kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Stir	**in**	**gradually**	**until**	**smooth**	**a**	**mixture**	**of**	**1**	**cup**	**Pet**	**Evaporated**	**Milk**
搅拌	在	逐步地	直到	光滑的	一个	混合物	的	1	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将1杯PET淡奶逐渐搅拌至混合物顺滑。

[wʌn][kʌp]['wɔːtər]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

1 杯水

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]

Add	**2**	**tablespoons**	**butter**	**or**	**margarine**
添加	2	汤匙	黄油	或者	人造黄油

加入2汤匙黄油或人造黄油

[kʊk] [ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Cook	**and**	**stir**	**over**	**low**	**heat**	**until**	**thickened**	**,**	**about**	**10**	**minutes**	**.**
厨师	和	搅拌	超过	低的	热	直到	增稠	,	关于	-	分钟	.

小火慢煮并搅拌至浓稠，约10分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] ¾ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

Remove	**from**	**heat**	**and**	**stir**	**in**	**¾**	**teaspoon**	**vanilla**
消除	从	热	和	搅拌	在	¾	茶匙	香草

从火上移开，拌入 ¾ 茶匙香草精

['kʌvər] [ænd; ənd] [kuːl] ['θɜːrəli] .

Cover	**and**	**cool**	**thoroughly**	**.**
覆盖	和	凉爽的	彻底	.

盖好盖子，彻底冷却。

[pʊt]['ɪntuː][koʊld][naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .

Put	into	cold	9	-	inch	baked	pastry	shell	.
放	进入	寒冷的	9	-	英寸	烘焙	糕点	壳	.

放入冷藏过的9英寸烤好的派皮中。

[spred] [wɪð; wɪθ] [mə'ræŋ] ([peɪdʒ][faɪv]) .

Spread	with	Meringue	(	page	5	)	.
传播	和	蛋白酥皮	(	页	5	)	.

涂抹蛋白酥皮（第 5 页）。

[beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] .

Bake	as	directed	.
烤	作为	指导	.

按照说明烘烤。

[kuːl] ['θɜːrəli] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [wet] [naɪf] .

Cool	thoroughly	before	cutting	with	a	wet	knife	.
凉爽的	彻底	前	切割	和	一个	湿的	刀	.

冷却后再用湿刀切割。

[wɪpt] ['tɑːpɪŋ]

WHIPPED	TOPPING
鞭打	配料

鲜奶油浇头

[tʃɪl] [ɪn][aɪs] [treɪ] [ʌn'tɪl]['ɔːlmoʊst]['froʊz(ə)n][ə'raʊnd]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] ⅓ [kʌp] [pet] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

Chill	in	ice	tray	until	almost	frozen	around	edges	⅓	cup	Pet	Evaporated	Milk
寒意	在	冰	托盘	直到	几乎	冷冻	大约	边缘	⅓	杯子	宠物	蒸发	牛奶

将三分之一杯PET淡奶倒入冰格，冷却至边缘几乎冻结。

[ðen] [pʊt]['ɪntuː] [smɔːl] [koʊld] [boʊl] [wɪð; wɪθ][fɔːr] ['tiːspuːn] ['grænjuleɪtɪd]['ʃʊgər]

Then	put	into	small	cold	bowl	with	4	teaspoons	granulated	sugar
然后	放	进入	小的	寒冷的	碗	和	4	茶匙	颗粒状	糖

然后放入一个小冷碗中，加入4茶匙砂糖。

[wɪp] [wɪð; wɪθ][koʊld]['roʊtəri] ['biːtər] [baɪ][hænd] , [ɔːr][wɪð; wɪθ] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] ,

Whip	with	cold	rotary	beater	by	hand	,	or	with	electric	beater	at	high	speed	,
鞭	和	寒冷的	旋转	击打者	经过	手	,	或者	和	电的	击打者	在	高的	速度	,

[ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

until	fluffy	.
直到	蓬松的	.

用手用冷旋转搅拌器搅拌，或用电动搅拌器高速搅拌，直至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] ½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd]['lemən][raɪnd]

Add	and	whip	until	stiff	½	teaspoon	grated	lemon	rind
添加	和	鞭	直到	僵硬的	½	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

加入半茶匙磨碎的柠檬皮，搅打至硬性发泡。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs]

2	teaspoons	lemon	Juice
2	茶匙	柠檬	汁

2茶匙柠檬汁

[sɜːrv] [æz; əz][ə; eɪ] ['tɑːpɪŋ] [ɑːn][fruːt] , [fruːt] ['ʃɔːrtkeɪk] , [pleɪn] [keɪk] , ['pudiŋz] , [ɔːr] ['ʌðər]

Serve	as	a	topping	on	fruit	,	fruit	shortcakes	,	plain	cake	,	puddings	,	or	other
服务	作为	一个	配料	在	水果	,	水果	草莓蛋糕	,	清楚的	蛋糕	,	布丁	,	或者	其他

[dɪ'zɜːrts] .

desserts	.
甜点	.

可作为水果、水果酥饼、原味蛋糕、布丁或其他甜点的配料。

[meɪks] [wʌn] [kʌp] .
Makes **1** **cup** **.**
制作 1 杯子 .

可制成1杯。

[hoʊm] [ˌiːkəˈnɑːmɪks] [dɪˈpɑːrtmənt]
Home **Economics** **Department**
家 经济学 部门

家政系

[pet] [mɪlk] ['kʌmpəni]
PET **MILK** **COMPANY**
宠物 牛奶 公司

宠物牛奶公司

[ɑːr'keɪd] ['bɪldɪŋ]
Arcade **Building**
拱廊 建筑

拱廊大楼

[ˌes 'tiː] . ['luːɪs] , [mɪ'zʊri]
St **.** **Louis** **,** **Missouri**
英石 . 路易斯 , 密苏里州

密苏里州圣路易斯

- ['laɪθoʊ][ɪn][juː] . [es] . [ə; eɪ] .
1160 **Litho** **in** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
- 石版印刷 在 U . S . 一个 .

1160 美国石印

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteind] [ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n][ˌɪnfərˈmeɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['iːbʊk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊˈmeɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜːrʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神